

RENO RENALDI. D1C021058. Pengaruh Rasio *Premix* Uwi Ungu (*Dioscorea Alata*) Dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Brownies crispy*

Pembimbing : Ulyarti, S.TP., M.Sc. dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si,

RINGKASAN

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan lokal berbasis umbi-umbian, namun pemanfaatannya masih rendah. Salah satu umbi yang berpotensi adalah uwi ungu (*Dioscorea Alata L.*), yang kaya antosianin, serat, protein, dan karbohidrat, serta memiliki indeks glikemik rendah dan bebas gluten. Meskipun bernilai gizi tinggi, pemanfaatan uwi ungu masih terbatas. Selain itu, mocaf (*Modified Cassava Flour*) dari singkong juga berpotensi sebagai bahan pangan bebas gluten dengan nilai gizi baik dan fleksibilitas tinggi dalam produk olahan. Kombinasi uwi ungu dan mocaf dapat diformulasikan menjadi tepung premix yang praktis, tahan simpan, serta bernilai gizi tinggi. Salah satu penerapan pemanfaatannya adalah pada *brownies crispy*, produk kue kering yang digemari masyarakat. *Brownies crispy* ini umumnya berbahan dasar terigu, tetapi dapat dikembangkan dengan substitusi mocaf dan uwi ungu untuk menghasilkan produk inovatif, dan bebas gluten. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh rasio *premix* uwi ungu dan mocaf terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori *brownies crispy*, serta mendapatkan rasio *premix* uwi ungu dan mocaf yang tepat menghasilkan *brownies crispy* dengan sifat fisik, kimia dan sensori terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan yaitu rasio *premix* pasta uwi ungu : mocaf (0 : 100) (P0), (10 : 90) pasta uwi ungu : mocaf (P1), (20 : 80) pasta uwi ungu : mocaf (P2), (30 : 70) pasta uwi ungu : mocaf (P3), (40 : 60) pasta uwi ungu : mocaf (P4), (50 : 50) pasta uwi ungu : mocaf (P5), yang di ulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Parameter yang di amati pada penelitian ini meliputi tekstur, kadar air, derajat warna, kadar antosianin, dan organoleptik, serta pada perlakuan terbaik dilakukan uji proksimat meliputi kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, dan kadar karbohidrat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio *premix* antara pasta uwi ungu dan mocaf pada *brownies crispy* berpengaruh terhadap, nilai L* dan nilai b* kadar antosianin, mutu hedonik (warna dan tekstur), tetapi tidak berbeda nyata pada nilai tekstur, kadar air, a* uji warna, hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan. Kesimpulan yang diperoleh yaitu perlakuan terbaik pada pembuatan *brownies crispy* dengan rasio *premix* antara pasta uwi ungu dan mocaf yaitu pada perlakuan rasio pasta uwi ungu dan mocaf 40 : 60 dengan tekstur 3,99N, kadar air 2,68%, derajat warna (L* 51,98, a* 11,49, dan b*17,80), dengan deskripsi warna *Mostly desaturated dark orange*, kadar antosianin 35,85 mg/100g, kadar lemak 34,58%, kadar protein 7,02%, kadar serat 4,25%, kadar karbohidrat 55,75%, dan organoleptik mutu hedonik warna 2,28 (tidak ungu), tekstur 4,00 (renyah), uji hedonik rasa 4,00 (suka) serta organoleptik penerimaan keseluruhan 4,03 (suka). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan nilai karbohidrat yang belum memenuhi standar SNI biskuit maka disarankan untuk menambah sumber karbohidrat lain agar mendapatkan nilai karbohidrat yang memenuhi SNI.

Kata kunci : brownies crispy, mocaf, rasio, premix, pasta uwi ungu