

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

TUGAS AKHIR, 2022

RAVITA KHANA DEWI

**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN SERAT KASAR BROWNIES
PANGGANG DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BIJI ALPUKAT**

xv + 57 Halaman + 15 Tabel + 8 Gambar + 12 Lampiran

ABSTRAK

Hasil produksi alpukat di Indonesia jumlahnya meningkat setiap tahunnya, sehingga dengan demikian limbah pertanian biji alpukat juga akan meningkat. Biji alpukat dapat diolah menjadi tepung biji alpukat. Tepung biji alpukat memiliki kandungan serat yang tinggi. Tepung biji alpukat tergolong tepung rendah protein sehingga dapat disubstitusikan kedalam produk yang hanya membutuhkan sedikit pengembangan seperti brownies. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma brownies panggang dengan substitusi tepung biji alpukat dan untuk mengetahui kandungan serat kasar pada brownies panggang formulasi terbaik.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan variasi substitusi tepung biji alpukat yaitu 0%, 5%, 10%, dan 15%. Penelitian ini mengukur tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma brownies dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Formulasi brownies terbaik diuji serat kasar dengan metode gravimetri. Analisa data dilakukan dengan uji *One Way Anova* dan dilanjutkan dengan uji lanjutan *Duncan* bila ada perbedaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan yang nyata pada parameter rasa. Sedangkan pada parameter warna, tekstur, dan aroma tidak terdapat beda nyata. Formulasi terbaik brownies panggang dengan substitusi tepung biji alpukat yaitu pada P1 (substitusi tepung biji alpukat 5%). Kandungan serat kasar pada formulasi terbaik yaitu P1 (substitusi tepung biji alpukat 5%) sebesar 12,38%.

Daftar Pustaka: 36 (2008-2021)

Kata Kunci : Substitusi, Brownies, Tepung Biji Alpukat, Serat Kasar

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, 2022

RAVITA KHANA DEWI

**PREFERENCE LEVEL TEST AND CRUDE FIBER ON BAKED BROWNIES
WITH AVOCADO SEED FLOUR SUBSTITUTION**

xv + 57 Pages + 15 Tables + 8 Pictures + 12 Appendices

ABSTRACT

The production of avocado in Indonesia is increase every year, so that the agricultural waste of avocado seeds will also increase. Avocado seeds can be processed into avocado seed flour. Avocado seed flour has a high fiber content. Avocado seed flour is classified as low protein flour so it can be substituted into products that only require a little development such as brownies. The purpose of this study was to determine the level of preference for the taste, color, texture, and aroma of baked brownies with avocado seed flour substitution and to determine the crude fiber content in the best formulation of baked brownies.

This research is experimental with a completely randomized design (CRD) consisting of four treatments with variations of avocado seed flour substitution, namely 0%, 5%, 10%, and 15%. This study measures the level of preference for the taste, color, texture, and aroma of brownies with a moderately trained panel of 25 people. The selected brownies formulation was tested for crude fiber by gravimetric method. Data analysis was carried out with the *One Way Anova* test and continued with *Duncan's* follow-up test if there were differences.

The results showed that there were significant differences in the taste parameters. While the parameters of color, texture, and aroma there is no significant difference. The best formulation of baked brownies with avocado seed flour substitution is at P1 (5% avocado seed flour substitution). The crude fiber content in the best formulation is P1 (substituted for 5% avocado seed flour) of 12.38%.

Bibliography : 36 (2008-2021)

Keyword : Substitution, Brownies, Avocado Seed Flour, Crude Fiber