

ABSTRAK

DWI KARTINI. Uji Tingkat Kesukaan dan Analisa Kadar Zat Besi Pada Brownies dengan Substitusi Tepung Bayam Merah (*Amarantuhus Tricolor L.*). Dibimbing oleh IRMA SUSAN PARAMITA DAN ALKAUSYARI AZIZ.

Brownies adalah sejenis kue yang terbuat dari tepung terigu, coklat, telur, vanilla, margarin, dan gula halus yang dipanggang dalam oven. Salah satu ciri khas kue ini adalah tekstur renyah saat pertama dimakan. Bayam merah mengandung banyak zat gizi yang bermanfaat untuk kesehatan. Kandungan antosianin yang terdapat pada bayam merah berperan sebagai antioksidan yang bermanfaat menjaga stabilitas tubuh dan mempunyai kandungan senyawa Fe atau zat besi serta kalsium yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat besi (Fe) pada brownies yang di substitusi dengan tepung bayam merah. Penelitian ini bersifat ekperimental menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dengan perbandingan ekstrak daun bayam merah antar perlakuan yaitu 10%, 20% dan 30%. Analisa data menggunakan one wayanova, apabila menemukan perbedaan nyata maka dilanjutkan uji lanjutan Duncan. Pada pengujian tekstur terdapat perbedaan yang signifikan $P\text{-value} < 0,05$ maka dilanjutkan uji duncan. Hasil menunjukkan tidak terdapat adanya perbedaan nyata terhadap warna, aroma, rasa. Namun pada tekstur brownies dengan substitusi tepung bayam merah terdapat perbedaan. Brownie dengan substitusi tepung bayam merah dengan tingkat kesukaan tertinggi adalah pada perlakuan P1 (10% ekstrak daun bayam merah).

Kata Kunci: Daun bayam merah, Brownies, Zat besi, Uji organoleptik

ABSTRAK

DWI KARTINI. Likeness Level Test and Analysis of Iron Levels in Brownies with Red Spinach Flour Substitution (*Amaranthus Tricolor L.*). Supervised by IRMA SUSAN PARAMITA AND ALKAUSYARI AZIZ.

Brownies are a kind of cake made from flour, chocolate, eggs, vanilla, margarine and powdered sugar that are baked in the oven. One of the characteristics of this cake is the crunchy texture when first eaten. Red spinach contains many nutrients that are beneficial for health. The anthocyanin content found in red spinach acts as an antioxidant which is useful for maintaining body stability and has a high content of Fe or iron and calcium compounds. This study aims to determine the level of preference and iron (Fe) content in brownies substituted with red spinach flour. This study was experimental using a completely randomized design (CRD) with three treatments with a ratio of red spinach leaf extract between treatments, namely 10%, 20% and 30%. Data analysis uses one Wayanova, if there is a significant difference, then Duncan's follow-up test is continued. In the texture test, there is a significant difference in P-value <0.05 , so the Duncan test is continued. The results showed that there was no real difference in color, aroma, taste. However, there is a difference in the texture of brownies with red spinach flour substitution. Brownie with red spinach flour substitution with the highest level of preference was in treatment P1 (10% red spinach leaf extract).

Keywords: Red spinach leaves, Brownies, Iron, Organoleptic test