

ABSTRAK

FIRA MAYA DANI. Tingkat Kesukaan *Brownies Crispy* dengan Substitusi Tepung Biji Labu Kuning. Dibimbing oleh SRI MULYANI, STP, M.Si.

Brownies merupakan salah satu kue yang sangat populer di Indonesia, dengan bisnis yang terus berkembang di berbagai daerah sehingga menciptakan beragam varian, termasuk *brownies crispy*. Tepung biji labu kuning mengandung protein, lemak sehat, serat, dan mineral, terutama zat besi dengan kadar yang relatif lebih tinggi dibandingkan biji-bijian lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap *brownies crispy* dengan substitusi tepung biji labu kuning. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga perlakuan dan satu kontrol, yaitu P0 (0%), P1 (10%), P2 (30%), dan P3 (50%) substitusi tepung biji labu kuning terhadap tepung terigu. Uji kesukaan dilakukan terhadap parameter aroma, warna, tekstur, dan rasa oleh 25 panelis agak terlatih. Hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan uji One-way ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan tertinggi untuk aroma, warna, dan rasa diperoleh pada perlakuan P3 (50%), sedangkan tekstur tertinggi pada P0 (100% tepung terigu). Tidak terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik ($P > 0,05$) antar perlakuan. Kesimpulannya, substitusi tepung biji labu kuning hingga 50% masih dapat diterima secara organoleptik oleh panelis.

Kata Kunci: *brownies crispy*, tepung biji labu kuning, tingkat kesukaan, organoleptik

ABSTRACT

FIRA MAYA DANI. Preference Level of Crispy Brownies With Pumpkin Seed Flour Substitution. Supervised by SRI MULYANI, STP, M.Si.

Brownies are one of the most popular cakes in Indonesia, with a growing business across various regions leading to the creation of diverse variants, including crispy brownies. Pumpkin seed flour contains protein, healthy fats, fiber, and minerals, particularly iron, with relatively higher levels compared to other seeds. This study aimed to determine the level of preference for crispy brownies made with pumpkin seed flour substitution. This experimental research used a Completely Randomized Design (CRD) consisting of three treatments and one control: P0 (0%), P1 (10%), P2 (30%), and P3 (50%) substitution of pumpkin seed flour for wheat flour. A hedonic test was conducted on aroma, color, texture, and taste, involving 25 semi-trained panelists. Organoleptic data were analyzed using a one-way ANOVA test. The results showed that the highest preference for aroma, color, and taste was obtained in treatment P3 (50%), while the highest preference for texture was found in P0 (100% wheat flour). There were no statistically significant differences among treatments ($P > 0.05$). In conclusion, substitution of pumpkin seed flour up to 50% is still organoleptically acceptable to the panelists.

Keywords: crispy brownies, pumpkin seed flour, preference level, organoleptic.