

PENGARUH RASIO TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine max (L) Merrill*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK *BROWNIES*

[The Effect of Ratio of Mocaf Flour and Soy Flour (*Glycine max (L) Merrill*) on Chemical and Organoleptic Properties *Brownies*]

Naning Aprilian^{1)*}, Eko Basuki²⁾, Ahmad Alamsyah²⁾

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

*Email: naning.aprilan@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of ratio of soy flour (*glycine max (L.) merill*) and mocaf flour on chemical and organoleptic properties (color, aroma, taste, and texture) brownies. This experiment was designed with a completely randomized design (CRD) of one factor, namely the ratio of mocaf and soy flour. The treatment in this study was the difference in the composition of the basic ingredients of brownies, namely P0 (mocaf flour 100%), P1 (mocaf flour 90% : soy flour 10%), P2 (mocaf flour 80% : soy flour 80%), P3 (mocaf flour 70% : soy flour 30%), P4 (mocaf flour 60% : soy flour 40%) and P5 (mocaf flour 50% : soy flour 50%). The observance data was analyzed using co-stat software. If there was a real difference, then it was tested furter a test Honestly Significant Difference (HSD) at the level of 5%. The results showed that brownies with treatment using mocaf flour and soy flour had met SNI-01-2981-1992, against protein levels. Quality of the best brownies from six treatments (60% mocaf flour and 40% soy flour) seen from the content of 1.94% and protein content of 11.60% which has met SNI "brownies" 01-2981-1992 quality standards. In terms of organoleptic color hedonically like, aroma rather like, texture like, and taste like.

Key words: brownies, mocaf flour, soy flour.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio tepung kedelai (*Glycine Max L. Merrill*) dan tepung mocaf terhadap sifat kimia dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) *brownies*. percobaan ini dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai. Perlakuan pada Penelitian ini adalah perbedaan komposisi bahan dasar *brownies*, yaitu P0 (tepung mocaf 100%), P1 (Tepung mocaf 90%; tepung kedelai 10%), P2 (tepung mocaf 80; tepung kedelai 20%), P3 (tepung mocaf 70%; tepung kedelai 30%) P4 (tepung mocaf 60%; tepung kedelai 40%) dan P5 (tepung mocaf 50%; tepung kedelai 50%). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *Software Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, maka diuji lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa *brownies* dengan perlakuan menggunakan tepung mocaf dan tepung kedelai sudah memenuhi SNI-01-2981-1992, terhadap kadar protein. Mutu *brownies* terbaik dari enam perlakuan (60% tepung mocaf dan 40% tepung kedelai) dilihat dari kandungan kadar abu 1,94% dan kadar protein 11,60% yang sudah memenuhi standar mutu "*brownies*" SNI 01-2981-1992. Dari segi organoleptik warna secara hedonik suka, aroma agak suka, tekstur suka, dan rasa suka.

Kata kunci: *brownies*, tepung mocaf, tepung kedelai.