



## ABSTRAK

**UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, MARET 2012**

SITI HANIFAH

**PERBEDAAN DAYA TERIMA DAN KOMPOSISI ZAT GIZI PADA KUE BROWNIS  
YANG TERBUAT DARI CAMPURAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG UBI  
UNGU DENGAN PERBANDINGAN YANG BERVARIASI**

ix, VI BAB, 73 halaman, 11 tabel, 4 gambar, 9 lampiran

**Latar Belakang :** Ubi jalar ungu kini mulai marak dikonsumsi oleh masyarakat karena disamping warnanya yang menarik rasanya juga manis dan lembut. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk membuat salah satu jenis kue bantat yaitu brownis dengan penggunaan substitusi tepung ubi ungu.

**Tujuan :** Mengetahui perbedaan daya terima dan komposisi zat gizi pada kue brownis yang terbuat dari campuran tepung terigu, dan tepung ubi ungu dengan perbandingan yang bervariasi.

**Metode :** Uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah One Way Anova. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode Visual Analog Scale (VAS), 4 taraf, 3 replikasi dan 30 panelis. Analisa komposisi zat gizi meliputi kadar karbohidrat, protein, lemak, air dan abu.

**Hasil :** Berdasarkan hasil uji statistik warna kue brownis yang lebih banyak dipilih yang diberikan penambahan tepung ubi ungu 20%. Warna ( $68 \pm 16,47$ ), aroma ( $68,88 \pm 14,73$ ), rasa ( $74,23 \pm 14,79$ ), dan tekstur ( $67,58 \pm 20,62$ ). Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan ada perbedaan warna terhadap kue brownis dengan campuran tepung terigu dan tepung ubi ungu ( $p < 0,05$ ).

**Kesimpulan :** Brownis ubi ungu dapat menjadi salah satu produk kue dengan antioksidan (yaitu antosianin) sebagai lahan untuk berwirausaha serta memanfaatkan bahan makanan hasil negeri Indonesia sehingga pilihan masyarakat lebih beragam.

Daftar bacaan : 38 (1986-2011)