

RINGKASAN

AMALINA FAHRANA. Pemanfaatan Tepung Mocaf dengan Bahan Tambahan Bayam Hijau dan Bayam Merah sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Brownies. *Utilization of Mocaf Flour with Additives Green Spinach and Red Spinach as Natural Colorants in Brownies Processing*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Indonesia merupakan daerah tropis yang kaya akan sumber daya alam dan salah satu hasilnya adalah umbi-umbian seperti singkong. Tepung mocaf yang terbuat dari modifikasi singkong dapat digunakan sebagai bahan dasar lokal sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownies. Brownies merupakan kue yang terbuat dari tepung, lemak, telur, cokelat dan gula. Penambahan zat warna dalam makanan juga mempunyai pengaruh besar terhadap selera dan daya tarik konsumen. Penggunaan bayam hijau dan bayam merah berfungsi sebagai pewarna alami dan peningkat nilai gizi brownies.

Penelitian ini mengkaji tentang pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan dasar, dengan bahan tambahan bayam hijau dan bayam merah sebagai pewarna alami dan peningkat nilai gizi dalam pembuatan brownies. Faktor perlakuan terdiri atas proporsi mocaf dengan bahan tambahan bayam (A) 75:25% dan (B) 90:10% serta jenis bahan yaitu bayam (1) bayam hijau, dan (2) bayam merah. Proses pembuatan terdiri dari persiapan alat dan bahan, pembuatan bubuk bayam, dan pengolahan brownies.

Berdasarkan perhitungan kandungan gizi menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017) terhadap brownies pada penelitian ini kandungan energi tertinggi diperoleh dari formula A2 dan B2 sebesar 295 kkal, dapat memenuhi 14% AKG berdasarkan kebutuhan 2150 kkal. Kandungan besi tertinggi dihasilkan oleh formula A2 sebesar 5,63 mg, dapat memenuhi 26% AKG berdasarkan kebutuhan besi 22 mg. Kandungan serat tertinggi dihasilkan oleh A2 dengan kandungan serat sebesar 3,08 g, dapat memenuhi 10% AKG berdasarkan kebutuhan serat 30 g. Peningkatan tambahan bayam menyebabkan warna brownies lebih pekat, aroma bayam agak tajam, terdapat rasa bayam yang agak pahit, dan membuat tekstur brownies menjadi lebih padat dan keras.

Hasil uji organoleptik nilai rata-rata tertinggi parameter aroma terdapat pada formula B1 yaitu 3,50 (agak disukai). Hasil uji Kruskal Wallis parameter aroma menunjukkan bahwa keempat formula tersebut ada perbedaan nyata ($P=0,011$), berdasarkan uji lanjut Mann Whitney menunjukkan terdapat perbedaan nyata pada A1 dan B1, serta A2, B1, dan B2. Rata-rata tertinggi parameter warna pada A1 yaitu 4,03 (disukai). Hasil uji Kruskal Wallis parameter warna menunjukkan ada perbedaan nyata ($P=0,000$), berdasarkan uji lanjut Mann Whitney menunjukkan terdapat perbedaan nyata ($P<0,05$) pada A1, B1, dan B2, serta A2 dan B2. Rata-rata tertinggi parameter rasa pada B1 yaitu 3,47 (agak disukai), berdasarkan hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan tidak ada perbedaan nyata ($P=0,062$). Rata-rata tertinggi parameter tekstur pada B1 yaitu 3,77 (agak disukai), berdasarkan hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan tidak ada perbedaan nyata ($P=0,580$).

Kata kunci: bayam hijau, bayam merah, brownies, mocaf

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang memunculkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.