



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Brownies	5
2.2 Pewarna Makanan	9
2.3 Serat Pangan	9
2.4 Zat Besi	9
2.5 Uji Organoleptik	10
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	11
3.3 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Gambaran Umum	14
4.2 Keunggulan Produk	14
4.3 Kebutuhan Alat	16
4.4 Kebutuhan Bahan	18
4.5 Proses Pengolahan Brownies	20
4.6 Kandungan Zat Gizi	23
4.7 Karakteristik Produk	26
4.8 Hasil Uji Organoleptik	27
V SIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 Simpulan	34
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38
RIWAYAT HIDUP	50

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 IPB.

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



1	Resep brownies	5
2	Jenis dan cara pengambilan data	11
3	Alat persiapan	16
4	Alat pengolahan	17
5	Kebutuhan bahan	18
6	Spesifikasi bahan	19
7	Resep formula pembuatan brownies	20
8	Kandungan gizi brownies per 50 g	24
9	Kandungan gizi makro tertinggi	24
10	Karakteristik brownies	27
11	Hasil uji organoleptik parameter aroma	28
12	Hasil uji organoleptik parameter warna	29
13	Hasil uji organoleptik parameter rasa	31
14	Hasil uji organoleptik parameter tekstur	32

## DAFTAR GAMBAR



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1	Brownies	14
2	Alat persiapan pembuatan brownies	17
3	Alat pengolahan brownies	18
4	Bahan pembuatan brownies	20
5	Contoh proses persiapan bahan	21
6	Alur pembuatan bubuk bayam	21
7	Alur proses pengolahan brownies	23
8	Rerata skor tingkat kesukaan panelis terhadap aroma brownies	29
9	Rerata skor tingkat kesukaan panelis terhadap warna brownies	30
10	Hasil eksperimen brownies	30
11	Rerata skor tingkat kesukaan panelis terhadap rasa brownies	31
12	Rerata skor tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur brownies	32

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Resep terstruktur	38
2	Lampiran 2 Kebutuhan bahan	39
3	Lampiran 3 Kebutuhan alat	41
4	Lampiran 4 Perhitungan kandungan gizi	43
5	Lampiran 5 Pengeluaran biaya	45
6	Lampiran 6 Lembar kuesioner	46
7	Lampiran 7 Hasil penilaian uji organoleptik	47
8	Lampiran 8 Hasil uji Kruskal Wallis dan Mann Whitney	48