

ABSTRAK

PEMBUATAN *BROWNIES KUKUS* TEPUNG PISANG RAJA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI PEPAYA (*Carica papaya* L.) DITINJAU DARI KANDUNGAN GIZI DAN UJI ORGANOLEPTIK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah tepung pisang raja dan tepung biji pepaya dapat menggantikan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kreasi produk *brownies* kukus. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian ini adalah orang-orang yang berada di Universitas Ciputra. Sampel yang diteliti adalah tiga puluh panelis dalam tiga kali pengulangan sehingga total panelis seluruhnya adalah sembilan puluh panelis. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam uji organoleptik dalam penelitian ini adalah dengan membagikan kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Selanjutnya peneliti mengolah data hasil penelitian dengan menggunakan metode statistik deskriptif. Statistik deskriptif yang digunakan merupakan proses transformasi data dalam bentuk tabulasi sehingga data yang dihasilkan lebih mudah dipahami. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, panelis memilih *brownies* kukus dengan 90% tepung pisang raja dengan penambahan 10% tepung biji pepaya sebagai perlakuan terbaik dan paling disukai. Berdasarkan dari uji laboratorium yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan 90% tepung pisang raja dengan penambahan 10% tepung biji pepaya mengandung 4,66% protein. Ditinjau dari hasil uji minat untuk melihat penerimaan panelis terhadap kreasi produk *brownies* kukus tepung pisang raja dengan penambahan tepung biji pepaya mendapatkan respon yang positif.

Kata kunci: *Brownies* Kukus, Tepung Pisang Raja, Tepung Biji Pepaya

ABSTRACT

THE MAKING OF STEAMED BROWNIES WITH PLANTAIN FLOUR AND ADDITION OF PAPAYA'S SEED FLOUR (*Carica papaya* L.) REVIEWED FROM NUTRITION CONTENT AND ORGANOLEPTIC TEST

The purpose of this is to determine whether plantain flour and addition of papaya's seed flour can be utilized as a substitute for wheat flour in steamed brownies. Population in this study is the people around Universitas Ciputra. Meanwhile the samples are thirty panelists on three repetitions, which makes the total ninety panelists. This study is a product creation research that uses organoleptic test and laboratory test in order to obtain data. The technique used in collecting data in organoleptic test is conducted by distributing questionnaires using hedonic scale. Furthermore, the researcher processes the data using descriptive analysis methods. Descriptive analysis method is a process of transformation of research data in tabular form that is easily understood and interpreted. Based on the organoleptic test that has been conducted, panelists chose the 90% plantain flour and addition 10% papaya's seed flour for steamed brownies as the best percentage. Based on the laboratory test, the steamed brownies with 90% plantain flour and addition 10% papaya's seed flour contains 4,66% protein. Judging from the panelists acceptance test, it can be concluded that the product receives positive response.

Keywords: Steamed Brownies, Plantain Flour, Papaya's Seed Flour