

RINGKASAN

Tepung ganyong termodifikasi merupakan salah satu jenis tepung berpotensi sebagai alternatif dalam pembuatan brownies. Pembuatan tepung ganyong modifikasi bertujuan untuk memperbaiki karakteristik tepung yang dihasilkan, terutama karakteristik sensori. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mendeskripsikan atribut sensori brownies dengan variasi lama fermentasi umbi ganyong dan perbandingan proporsi tepung ganyong, 2) mengkaji profil intensitas atribut sensori brownies, 3) mengetahui tingkat kesukaan terhadap brownies yang dihasilkan. Metode yang digunakan yaitu FGD (Focus Group Discussion) dan QDA (Quantitative Descriptive Analysis) dengan 14 orang panelis terlatih. Faktor yang diteliti adalah lama fermentasi (T), terdiri dari T1= tanpa fermentasi, T2= fermentasi umbi 24 jam, T3= fermentasi umbi 48 jam; dan proporsi tepung ganyong (P) terdiri dari P1= tepung ganyong 60%, P2= tepung ganyong 80%, P3=tepung ganyong 100%. Analisis yang dilakukan meliputi analisis deskriptif dan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 17 atribut sensori. Atribut sensori yang dominan pada brownies berbahan tepung ganyong termodifikasi dengan variasi lama fermentasi dan proporsi tepung ganyong yaitu appearance adalah warna coklat, aroma adalah aroma milky, rasa adalah rasa buttery, tekstur adalah lembab, dan mouthfeel adalah lembut. Tingkat kesukaan tertinggi pada brownies yang dihasilkan adalah brownies dengan fermentasi 24 jam dan proporsi tepung ganyong 80% dengan nilai '5,00' dari '7,00' berarti suka.

SUMMARY

Modified ganyong flour is one type of flour potentially as a substitute for wheat flour in the manufacture of brownies. The production of modified ganyong flour aims to improve the characteristics of the resulting flour, especially the sensory characteristics. This study aims to: 1) describe the attributes of sensory brownies with variations of ganyong tuber fermentation length and proportion of flour ganyong, 2) to study the intensity profile of sensory brownies attributes; 3) to know the level of preference to the brownies produced. The method used FGD (Focus Group Discussion) and QDA (Quantitative Descriptive Analysis) with 14 trained panelists. The factors studied were fermentation length (T), consisted of T1 = no fermentation, T2 = 24 hour tuber fermentation, T3 = tuber fermentation 48 hours; and the proportion of flour ganyong (P) consists of P1 = 60% flour, P2 = 80% flour, P3 = 100% flour. The analysis includes descriptive analysis and hedonic test. The results showed that there were 17 sensory attributes. The dominant sensory attributes of brownies made from modified ganyong flour with variations of fermentation duration and the proportion of flour ganyong are appearance is brown, the aroma is milky, the taste is buttery, the texture is moist, and the mouthfeel is tender. The highest favored level on brownies produced is brownies with 24 hour fermentation and 80% flour ganyong proportion with '5.00' value of '7.00' means likes.