

RINGKASAN

Modifikasi tepung talas dilakukan dengan tujuan memperbaiki karakteristik tepung terutama karakteristik sensori. Tepung talas termodifikasi merupakan sumber karbohidrat yang berpotensi sebagai pengganti tepung terigu, diantaranya dalam pembuatan *brownies*. Penelitian ini bertujuan untuk : (1) Mendeskripsikan atribut sensori *brownies* talas dengan variasi varietas dan lama fermentasi talas. (2) Menentukan intensitas dari masing-masing atribut sensori *brownies* talas dengan variasi varietas dan lama fermentasi talas dengan menggunakan metode QDA. (3) Mengkaji tingkat kesukaan produk *brownies*. (4) Mengetahui kandungan kimia *brownies* talas terpilih.

Faktor yang diteliti adalah variasi varietas talas (J), terdiri atas J1 = talas vietnam dan J2 = talas bentul bogor serta variasi lama fermentasi (W), terdiri atas W1 = tanpa fermentasi sebagai kontrol, W2 = fermentasi 24 jam, dan W3 = fermentasi 48 jam. Analisis yang dilakukan meliputi analisis deskriptif, uji hedonik dan analisis kimia. Metode yang digunakan dalam analisis deskriptif yaitu metode QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) oleh 13 orang panelis terlatih.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat 16 atribut sensori yang terdeskripsi. Intensitas yang paling dominan pada *brownies* berbahan tepung talas termodifikasi dengan variasi varietas dan lama fermentasi talas untuk *appearance* adalah warna coklat, untuk aroma adalah aroma *buttery*, untuk rasa adalah rasa tepung talas, lalu untuk tekstur dan *mouthfeel* adalah lembut. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap *brownies* berbahan tepung talas termodifikasi adalah *brownies* berbahan tepung talas vietnam yang difermentasi selama 24 jam dengan nilai rata-rata 4,92 atau kategori suka. *Brownies* berbahan tepung talas vietnam dengan lama fermentasi 24 jam mengandung kadar air sebanyak 29,16% (bb); kadar abu sebanyak 1,29% (bk); kadar protein sebanyak 4,53% (bk); kadar lemak sebanyak 21,71% (bk); kadar karbohidrat sebanyak 43,32% (bb); dan kadar serat pangan sebanyak 12,27% (bb).

SUMMARY

The main purpose of taro flour modification is to improve the sensory characteristic of the flour. Modified taro flour is source of carbohydrate which has a potential as an alternate of wheat flour, including in the making of Brownies. Purposes of this research are: 1) to describe about Taro Brownies sensory attributes by variant of the varieties and fermentation time of taro; 2) to determine the intensity of each taro brownies sensory attributes by variant of the varieties and fermentation time using QDA (Quantitative Descriptive Analysis) method; 3) to examine the rate of taro brownies preference; 4) and to detect chemical content of taro brownies.

This research examined the factors of taro varieties variant (J), consisted of J1 (Vietnamese Taro) and J2 (Bentul Bogor Taro), and as well as the variant of fermentation time (W), consisted of W1 (non-fermentation as control), W2 (24 hours fermentation), and W3 (48 hours fermentation). The analyses were about descriptive analysis, preference test, and chemical analysis. As for descriptive analysis method, the research used QDA (Quantitative Descriptive Analysis) method with 13 trained panelists.

The result showed that there were 16 sensory attributes identified by the panelists. Among the most dominant intensity of taro brownies with varieties and fermentation time variant sensory attributes were the brown color appearance, buttery odor, taro flour taste, and soft texture/mouthfeel taste. The highest preference level from panelist rating was the experiment of 24 hours fermentation Vietnamese taro flour brownies. Vietnamese taro flour brownies with 24 hours fermentation contained 29,16% moisture content (nw); 1,29% mineral content (gw); 4,53% protein content (gw); 21,71% fat content (gw); 43,32% carbohydrate content (nw); and 12,27% dietary fiber content (nw).