

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Biji alpukat mengandung pati yang cukup tinggi yaitu sebesar 80,1% (Winarti, 2006), sehingga berpotensi sebagai bahan pangan. Biji alpukat dapat diolah menjadi tepung biji alpukat, sehingga lebih mudah diaplikasikan pada berbagai produk makanan. Setiap 100 g biji alpukat mengandung air 10,20%, pati 80,10%, amilosa 43,30%, amilopektin 37,70% dan serat kasar 1,21% (Winarto, 2006).

Biji alpukat mengandung antioksidan yang bertindak sebagai penyumbang radikal hidrogen atau dapat bertindak sebagai akseptor radikal bebas sehingga dapat menunda tahap inisiasi pembentukan radikal bebas (Dungir, 2012). Menurut penelitian Rivai dkk. (2019), biji alpukat mengandung senyawa fenolik, tanin dan flavonoid yang bersifat antioksidan.

Tepung biji alpukat memiliki keunggulan tersendiri dibanding tepung jenis lainnya karena mengandung antioksidan yang tinggi, sehingga berguna bagi kesehatan (Segovia, 2018). Penelitian Parinding dkk. (2021) juga menunjukkan bahwa tepung biji alpukat memiliki kandungan fenolik tinggi sebesar 95,93%. Selain itu, kandungan karbohidratnya mencapai 73,92%, hampir setara dengan tepung terigu, sehingga berpotensi menjadi alternatif dalam pengolahan pangan (Lady Violita, 2021).

Tepung biji alpukat adalah tepung bebas gluten yang dibuat dari biji alpukat melalui proses pengeringan dan penepungan. Tepung ini lebih sehat dibandingkan tepung terigu dan dapat digunakan sebagai alternatif dalam berbagai

olahan makanan tidak hanya bebas gluten, biji alpukat juga memiliki aktivitas antioksidan in vitro yang sangat kuat yaitu 31,50 ppm sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu sumber antioksidan alami (Lady Violita, 2021). Tepung biji alpukat tidak mengandung gluten, sehingga dapat mencegah munculnya berbagai penyakit, diantaranya obesitas, penuaan dini, gangguan pencernaan (Wijayanti, 2015).

Tepung terigu terbuat dari biji gandum yang kaya akan pati dan protein gluten. Kandungan gluten ini berperan dalam menentukan elastisitas makanan seperti mie, kue, dan roti (Rafi Umar Raihan, 2024). Kandungan gluten dalam tepung terigu yang membedakannya dengan tepung lainnya. Tepung terigu mengandung air 13%, protein 12-13%, hidrat arang 72-73%, lemak 1,3% (Makmur, 2018).

Hasil olahan tepung biji alpukat dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan utama atau tambahan dari berbagai olahan makanan karena kandungan gizi maupun nilai fungsionalnya salah satunya sebagai bahan pembuatan brownies. Brownies merupakan jenis cake yang berwarna coklat dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang moist (lembab), bagian atas brownies bertekstur kering, memiliki rasa yang manis dan aroma khas coklat (Mulyati, 2015).

Brownies dapat dibuat dengan dua metode, yaitu dikukus dan dipanggang. Metode tersebut akan mempengaruhi tekstur serta masa simpannya. Brownies kukus memiliki tekstur lembut karena proses pengukusan mempertahankan lebih banyak uap air, tetapi hal ini membuat masa simpannya lebih pendek. Sebaliknya,

brownies panggang memiliki bagian luar yang lebih kering dan bagian dalam yang tetap lembut. Proses pemanggangan yang lebih lama menyebabkan lebih banyak air dalam adonan menguap, sehingga brownies panggang memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan brownies kukus (Rahayu Dewi, 2016).

Untuk menghasilkan brownies yang banyak mengandung antioksidan dan lembut dengan proses pematangan yang lebih singkat, maka penelitian ini akan mengkaji mengenai tentang pembuatan brownies dengan penambahan tepung biji alpukat yang pematangannya dengan cara dikukus.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung biji alpukat dengan tepung terigu terhadap sifat kimia dan organoleptik brownies kukus yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh lama waktu pengukusan yang tepat terhadap sifat kimia, dan uji organoleptik brownies kukus yang dihasilkan?
3. Berapa perbandingan tepung biji alpukat dan tepung terigu dan lama waktu pengukusan yang menghasilkan brownies kukus yang paling disukai?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung biji alpukat dengan tepung terigu terhadap sifat kimia dan uji organoleptik brownies kukus yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengukusan terhadap sifat kimia dan uji organoleptik brownies kukus yang dihasilkan.

3. Untuk mengetahui berapa perbandingan tepung biji alpukat dan tepung terigu dan lama waktu pengukusan yang menghasilkan brownies kukus yang paling disukai

D. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan diperoleh informasi mengenai pemanfaatan biji alpukat dapat diolah menjadi tepung dan diaplikasikan dalam pembuatan brownies kukus.