

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Brownies adalah salah satu jenis *cake* yang tidak mengembang yang sudah dikenal masyarakat. Karena cita rasanya yang luar biasa, *brownies* adalah kudapan yang sangat disukai di Indonesia dan sering dimakan (Kurnia, 2023). Ada 2 macam *brownies* berdasarkan cara memasaknya, seperti *brownies* kukus dan *brownies* panggang.

Salah satu bahan yang digunakan saat membuat *brownies* adalah tepung terigu. Tepung terigu memiliki kandungan protein 32%, karbohidrat 74%, lemak 1,95%, antioksidan 26%, kalsium 33%, dan zat besi 3,71%. Karena *fleksibelnya* yang tinggi, tepung terigu digunakan sebagai bahan makanan utama untuk berbagai olahan makanan. Jumlah impor terigu dari Indonesia meningkat sebagai akibat dari tingginya konsumsi terigu. Untuk mengurangi impor terigu, tepung sukun harus digunakan sebagai pengganti terigu.

Tepung sukun bebas gluten dibuat dari buah sukun yang dibudidayakan secara alami. Tepung sukun membuat kue kering, kue basah, dan jajanan pasar tahan lama selama 6 hingga 9 bulan karena lebih praktis, ringan, dan mudah dicampurkan dengan bahan lain. Beberapa penelitian sebelumnya membuat *brownies* kukus dengan menambah tepung rumput laut (Agustiani, 2015). Menambahkan tepung rumput laut terbaik dengan konsentrasi 20% yang memiliki bentuk yang utuh, halus, dan berwarna coklat.

Mohammad (2020) membuat *brownies* kukus berwarna coklat dengan bahan dasar pati garut dan menggunakan tepung jewawut sebagian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung garut 50 memiliki nilai tertinggi dalam uji kesukaan konsumen. Nilai tersebut mencakup air 28,2 %, protein 8,7%, abu 1,8%, lemak 21,6%, karbohidrat 77,1% dan serat pangan 3,1%.

Arif (2020) membuat *brownies* kukus dengan substitusi tepung bengkoang dan pemanis daun stevia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung bengkoang berpengaruh pada kadar air, abu, dan lemak, tetapi tidak pada uji aktivitas antioksidan atau kesukaan rasa.

Sani (2018) membuat *brownies* kukus yang terbuat dari tepung ubi jalar ungu. Penelitian menemukan bahwa kualitas *brownies* kukus dari tepung ubi jalar ungu sangat baik, mendapatkan skor 2,8 dari skala nilai 5, yang berarti bahwa mereka memiliki tekstur yang lembut dan berpori.

Gerisa (2021) meneliti substitusi tepung pisang saat membuat *brownies*. Hasilnya menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang memengaruhi uji kesukaan rasa, warna, dan aroma, serta aktivitas antioksidan dan total asam.

Lama waktu pengukusan berpengaruh pada tekstur *brownies*, karena kadar air berkurang seiring lamanya proses pengukusan tersebut. Anisa (2021) meneliti bahwa faktor pengukusan 50 menit menghasilkan *brownies* terbaik.

Selanjutnya Bernaulli dkk., (2020) membuat *brownies* dengan tepung jewawut dan tepung jagung dengan lama waktu pengukusan yang lama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *brownies* kukus dengan rasio tepung jewawut

dan tepung jagung 50% dan lama pengukusan 50 menit memiliki kadar protein tertinggi.

Astawan (2009) menyatakan bahwa lama pengukusan memengaruhi kadar air, protein, dan lemak karena banyak air menguap selama prosesnya. Mengetahui bagaimana lama pengukusan ini mempengaruhi kualitas *brownies* yang dihasilkan, seperti warna, rasa dan aroma yang mempengaruhi bagaimana *brownies* diterima oleh panelis.

Berdasarkan penjelasan di atas, akan dilakukan penelitian tentang Karakteristik *Brownies* Kukus Dengan Substitusi Tepung Sukun Dan Variasi Lama Pengukusan. Penelitian akan berfokus pada bahan tepung sukun yang digunakan dalam pembuatan *brownies* sebagai pengganti tepung terigu. Studi ini menggunakan Rancangan Blok Lengkap dengan dua faktor. Karena *brownies* kukus memiliki tekstur yang lembut, relatif mudah untuk membuatnya dan sangat sederhana. Faktor pertama dalam substitusi tepung sukun adalah (25%, 50%, dan 75%), dan faktor kedua lama pengukusan, yaitu (30 menit, 40 menit, dan 50 menit). Sifat kimia (kadar air, protein, dan lemak) dan uji organoleptik (aroma, warna, rasa, dan tekstur) adalah data yang diperlukan untuk penelitian ini.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung sukun dengan variasi pengukusan terhadap karakteristik *brownies* yang dihasilkan?
2. Berapakah substitusi tepung sukun dan lama pengukusan yang menghasilkan *brownies* yang paling disukai panelis?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis pengaruh tepung sukun dengan lama pengukusan terhadap karakteristik *brownies* yang dihasilkan.
2. Untuk menganalisis substitusi tepung sukun terhadap lama pengukusan yang menghasilkan *brownies* yang paling disukai panelis.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Diversifikasi produk dari tepung sukun.
2. Mengurangi konsumsi tepung terigu
3. Memberi informasi pembuatan *brownies* kukus berbahan tepung sukun.
4. Salah satu upaya peningkatan nilai tambah sukun dengan pembuatan tepung dan produk olahannya berupa *brownies*.