

**PANGAN LOKAL TEPUNG KACANG GUDE (*Cajanus Cajan* (L.) Millsp.)
DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS**

Oleh

Ni Nyoman Murni, NIM. 1915081011

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula dan kualitas brownies kukus dari tepung kacang gude dilihat dari segi warna, tekstur dan rasa. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan jumlah panelis terbatas 5 orang dosen kuliner program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner (PVSK), Universitas Pendidikan Ganesha. Metode pengumpulan data penelitian adalah observasi melalui uji organoleptik dengan 5 tingkatan dalam skala Likert yaitu sangat sesuai, sesuai, cukup sesuai, kurang sesuai dan sangat tidak sesuai. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Formula brownies kukus tepung kacang gude yaitu, 75 gram tepung kacang gude, 100 gram margarin, 100 gram coklat batang, 75 gram gula pasir, 15 gram coklat bubuk, 3 butir telur dan $\frac{1}{2}$ sendok teh baking powder, (2) Kualitas brownies kukus tepung kacang gude dari segi warna memperoleh skor rata-rata 4,8 dengan kategori sangat sesuai dengan tolok ukur yaitu berwarna coklat tua atau coklat pekat. Dari segi tekstur brownies kukus tepung kacang gude memperoleh skor rata-rata 4,4 dengan kategori sangat sesuai dengan tolok ukur yaitu tekstur lembab atau *Moist*, memiliki pori-pori kecil dan kurang mengembang. Dari segi rasa brownies kukus tepung kacang gude memperoleh skor rata-rata 4,6 dengan kategori sangat sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki rasa manis legit khas coklat.

Kata Kunci: Pangan Lokal, Tepung Kacang Gude, Brownies Kukus

**LOCAL FOOD GUDE BEAN FLOUR (*Cajanus Cajan* (L.) Millsp.) IN
MAKING STEAMED BROWNIES**

By

Ni Nyoman Murni, NIM. 1915081011

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRACT

This study aims to determine the formula and quality of steamed brownies from gude bean flour in terms of color, texture and taste. This research is an experimental research with a limited number of panelists of 5 culinary lecturers of the Culinary Arts Vocational Education (PVSK) study program, Ganesha University of Education. The method of collecting research data is observation through organoleptic tests with 5 levels on the Likert scale, namely very appropriate, appropriate, quite appropriate, less appropriate and very inappropriate. The data were analyzed by quantitative descriptive techniques. The results showed that (1) The formula of steamed brownies of gude bean flour, namely, 75 grams of gude bean flour, 100 grams of margarine, 100 grams of chocolate bars, 75 grams of sugar, 15 grams of cocoa powder, 3 eggs and 1/2 teaspoon of baking powder, (2) The quality of steamed brownies of gude bean flour in terms of color obtained an average score of 4.8 with the category very in accordance with the benchmark, namely dark brown or dark brown. In terms of texture, steamed brownies, gude bean flour obtained an average score of 4.4 with the category very in line with the benchmark, namely moist texture, has small pores and is less expanded. In terms of taste, steamed brownies, gude bean flour obtained an average score of 4.6 with the category very in line with the benchmark, namely having a legit sweetness typical of chocolate.

Keywords: *Local Food, Pigeon Pea Flour, Steamed Brownies*