

ABSTRAK

Pada pembuatan brownies, bahan yang digunakan adalah berupa tepung terigu, mentega, gula, telur, dan coklat yang sudah di lelehkan. Pada penelitian ini penulis mengambil brownies untuk bahan penelitian, brownies yang akan penulis teliti adalah brownies kukus. Yang membedakan dari penelitian lainnya adalah penulis akan menambahkan tepung mocaf pada pembuatan brownies kukus. Penambahan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Brownies Kukus ini adalah bertujuan untuk mengetahui formulasi resep produk brownies kukus tepung mocaf sebagai substitusi tepung terigu, mengetahui daya terima konsumen/panelis terhadap resep produk brownies kukus dengan tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu. Brownies merupakan produk yang memiliki tekstur yang padat, lembab, dan berwarna coklat. Pada penelitian dengan judul “PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF TERHADAP TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN BROWNIES KUKUS” penulis akan membuat brownieis kukus dengan formulasi perbandingan tepung mocaf dan tepung terigu yaitu 10%, 30%, dan 50%. Penulis akan menguji kemudian menganalisis data dari hasil pengujian untuk mengetahui formulasi resep serta daya tarik konsumen terhadap brownies kukus dengan tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu. Sebagai objek penelitian dalam penyusunan tugas akhir ini penulis memilih tepung mocaf. Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui tepung mocaf jika di tambahkan pada pembuatan brownies kukus.

Kata kunci : Tepung Mocaf, Brownies Kukus, penambahan Mocaf

