

ABSTRAK

Di waktu sekarang ini, industri yang salah satu sudah berkembang sangat pesat yaitu pada industri kuliner atau makanan. Makanan yang menjadi salah satu digemari oleh masyarakat berikut berupa jenis kue yaitu brownies. Kue yang beredar di pasar ini mempunyai gula yang tinggi dan serat yang rendah, namun tidak semua orang bisa dan mau mengkonsumsi makanan yang manis-manis, seperti kaum diabetes. Hal yang dapat membantu semua orang untuk mengonsumsinya yaitu dengan mengubah bahan baku utama dengan bahan baku yang lebih sehat yaitu dengan menggunakan tepung *oat* dan juga dengan mengganti gula yang lebih sehat, seperti gula jawa. *Oat* merupakan sumber serat yang sangat baik, terutama beta glukana, dan kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Namun sekarang ini, sangat sedikit orang yang mengetahui manfaat *oat* yang baik bagi kesehatan dan belum digunakan secara optimal karena masyarakat hanya mengolahnya sebagai sarapan yang sehat (dijadikan bubur *oatmeal*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah penggunaan tepung *oat* sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan brownies. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Research & Development*. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Menggunakan uji organoleptik yaitu uji hedonik, uji mutu hedonik dan uji mean oleh panelis untuk melihat kesukaan dan mutu produk dari rasa, warna, aroma dan tekstur. Dari hasil pembahasan yang penulis lakukan pada BAB IV dapat ditarik kesimpulan yaitu menyederhanakan terhadap hasil olah data, memfokuskan bahan utama yang digunakan pada penelitian, dan penyesuaian metode penelitian yang digunakan. Simpulan rekomendasi yaitu dengan mengundang mahasiswa luar untuk ikut serta dalam seminar hasil agar memberikan masukan atau input kepada penelitian. Pengujian yang dilakukan peneliti menunjukkan hasil positif bahwa tepung *oat* dapat digunakan pada brownies dan dapat berperan sebagai pengganti tepung terigu pada brownies. Penelitian ini memiliki saran untuk memperdalam penelitian mengenai perbedaan terhadap tepung *oat* dengan tepung terigu dan lebih menunjukkan manfaat dari tepung *oat*.

Kata kunci: Brownies, Tepung *Oat*, Sehat, Tepung Terigu

ABSTRACT

At this time, one of the industries that has developed very rapidly is the culinary or food industry. One of the foods favored by the community is a type of cake, namely brownies. Cakes circulating in this market have high sugar and low fiber, but not everyone can and wants to eat sweet foods, such as diabetics. The thing that can help everyone to consume it is by changing the main raw material with healthier raw materials, namely by using oat flour and also by replacing healthier sugars, such as brown sugar. Oats are an excellent source of fiber, especially beta glucan, and are rich in vitamins, minerals and antioxidants. But today, very few people know the benefits of oats which are good for health and have not been used optimally because people only process it as a healthy breakfast (as oatmeal porridge). This study aims to determine whether the use of oat flour as a substitute for wheat flour in making brownies. The research method used in this research is Research & Development. The sampling technique used was purposive sampling. Using organoleptic test, namely hedonic test, hedonic quality test and mean test by panelists to see the preference and quality of the product in terms of taste, color, aroma and texture. From the results of the discussion that the author did in CHAPTER IV, conclusions can be drawn, namely simplifying the results of data processing, focusing on the main materials used in research, and adjusting the research methods used. The conclusion of the recommendation is to invite foreign students to participate in the seminar in order to provide results. Input or input to research. Tests conducted by researchers showed positive results that oat flour can be used in brownies and can act as a substitute for wheat flour in brownies. This study has suggestions to deepen research on the differences between oat flour and wheat flour and to show the benefits of oat flour.

Keywords: Brownies, oat flour, healthy, wheat flour