

## ABSTRAK

Brownies merupakan sebuah kue yang sudah tidak asing lagi dan dibuat dengan cara dipanggang atau dikukus. Kue coklat ini biasanya dijual dengan rasa yang manis, warna yang menarik, aroma yang enak, dan tidak terlalu mengembang teksturnya. Kue yang beredar di pasar ini mempunyai gula yang tinggi dan serat yang rendah, namun pada dasarnya tidak semua orang dapat mengkonsumsi makanan yang manis-manis, seperti kaum diabetes. Cara agar semua orang dapat mengonsumsi dengan mengganti bahan baku utama dengan bahan baku yang lebih baik dengan menggunakan tepung *oat* dan juga dengan mengganti gula yang lebih baik, seperti gula jawa. *Oat* merupakan sumber serat yang sangat baik dan kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. *Oat* memiliki kandungan protein yang lebih banyak daripada lemak. Namun pada saat ini, masih banyak orang yang belum mengetahui manfaat *oat* yang baik bagi kesehatan dan masyarakat hanya tahu cara mengolahnya sebagai bubur (*oatmeal*). Dalam penelitian ini dilakukan pembuatan brownies dengan menggunakan bahan dasar tepung *oat* dan dapat menghasilkan rasa brownies pada umumnya, hanya saja teksturnya menjadi lebih lembut. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *research and development*. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Populasi dan sampel yang terdiri dari 63 jumlah panelis. Sampel dalam penelitian ini memiliki beberapa kriteria yaitu, bersedia untuk mencobai produk, berjenis kelamin pria atau wanita, dan berumur 16 tahun ke atas. Dengan dilakukannya uji organoleptik oleh panelis untuk melihat kesukaan dan kesan baik atau buruknya produk dari rasa, warna, aroma dan tekstur. Dari hasil analisis data dapat dinyatakan bahwa brownies tepung *oat* dapat diterima masyarakat dengan baik. Varian rasa yang paling disukai oleh panelis adalah *peanut butter oat brownies*.

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

## **ABSTRACT**

*Brownies are a familiar cake and made by baking or steaming. This chocolate cake is usually sold with a sweet taste, attractive color, good aroma, and not too fluffy in texture. Cakes circulating in this market have high sugar and low fiber, but basically not everyone can eat sweet foods, such as diabetics. The way so that everyone can consume is by replacing the main raw material with better raw materials by using oat flour and also by replacing better sugar, such as brown sugar. Oats are an excellent source of fiber and are rich in vitamins, minerals and antioxidants. Oats contain more protein than fat. But at this time, there are still many people who do not know the benefits of oats for health and people only know how to process it as porridge (oatmeal). In this study, brownies were made using oat flour as the basic ingredients and can produce a brownie taste in general, it's just that the texture becomes softer. The research method used in this research is research and development. The sampling technique used was purposive sampling. The population and sample consist of 63 panelists. The sample in this study had several criteria, namely, willing to try the product, male or female, and aged 16 years and over. Doing the organoleptic tests by panelists to see the likes and impressions of good or bad products from taste, color, aroma and texture. From the results of data analysis, it can be stated that the oat flour brownies are well received by the community. The most preferred flavor variant by panelists is peanut butter oat brownies.*

*Keywords: Brownies, oat flour, wheat flour*