

ABSTRAK

Brownies merupakan kue yang digemari banyak kalangan, namun umumnya dibuat menggunakan tepung terigu yang mengandung gluten sehingga kurang cocok bagi penderita intoleransi gluten. Tepung mocaf dan bekatul dapat menjadi alternatif bebas gluten. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung mocaf dan bekatul terhadap karakteristik organoleptik brownies bebas gluten dengan tiga perlakuan (100% bekatul, 75% bekatul : 25% mocaf, dan 50% bekatul : 50% mocaf). Penelitian dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif dengan uji hedonik terhadap lima parameter sensoris: warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa brownies dengan campuran 50% tepung bekatul dan 50% mocaf memperoleh nilai tertinggi pada hampir semua atribut, termasuk rasa (3,30), aroma (3,57), tekstur (3,27), dan keseluruhan (3,33). Hal ini menunjukkan bahwa proporsi seimbang antara kedua tepung menghasilkan produk yang lebih disukai panelis. Penggunaan mocaf dapat memperbaiki tekstur dan menetralkan aroma kurang sedap dari bekatul. Dengan demikian, kombinasi 1:1 mocaf dan bekatul dapat menjadi formulasi yang optimal dalam pembuatan brownies bebas gluten yang lebih sehat, bernilai gizi tinggi, dan dapat diterima secara sensorik oleh konsumen.

Kata Kunci: Bebas Gluten, Brownies, Tepung bekatul, Tepung mocaf, Uji organoleptik.

ABSTRACT

Brownies are a popular dessert enjoyed by many people, but they are generally made with wheat flour that contains gluten, making them unsuitable for individuals with gluten intolerance. Mocaflour and rice bran flour offer potential as gluten-free alternatives. This study aims to determine the effect of different proportions of mocaflour and bran flour on the organoleptic characteristics of gluten-free brownies using three formulations (100% bran, 75% bran : 25% mocaflour, and 50% bran : 50% mocaflour). A quantitative approach was employed using hedonic testing on five sensory parameters: color, aroma, taste, texture, and overall preference. The results showed that brownies with a 50% rice bran flour and 50% mocaflour combination received the highest scores across almost all attributes, including taste (3.30), aroma (3.57), texture (3.27), and overall preference (3.33). These findings indicate that a balanced proportion of the two flours produces a product more favored by the panelists. Mocaflour is also known to improve texture and reduce the undesirable aroma typically associated with rice bran. Therefore, the 1:1 combination of mocaflour and rice bran flour may serve as an optimal formulation for creating healthier, more nutritious, and sensorially acceptable gluten-free brownies.

Keywords: *Brownies, Gluten Free, Mocaflour, Rice Bran flour, Organoleptic test.*