

**KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS
DARI TEPUNG BERAS HITAM**

SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi**



Oleh :

FRIDA ZUHRANI

A420110028

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2015

**KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS
DARI TEPUNG BERAS HITAM**

Diajukan Oleh :

FRIDA ZUHRIANI

A420110028

Skripsi telah disetujui oleh pembimbing skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu
Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta untuk dipertahankan di hadapan
tim penguji skripsi

Surakarta, 22 Oktober 2015

Pembimbing,



Triastuti Rahayu, S.Si., M.Si.

NIK. 920

PENGESAHAN

KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS DARI TEPUNG BERAS HITAM

Dipersiapkan dan disusun oleh :

FRIDA ZUHRIANI

A420110028

Telah dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Pada tanggal ,Oktober2015 dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

1. Triastuti Rahayu, S. Si, M. Si ()
2. Dra. Supati, M.Si ()
3. Dra. Haiyatmi, M.Si ()

Surakarta, 29 Oktober 2015

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Dekan.



Prof. Dr Harun Joko Pravitno, M. Hum

NIP. 19650428 199303 001

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Frida Zuhriani

NIM : A 420 110 028

Program Studi : Pendidikan Biologi

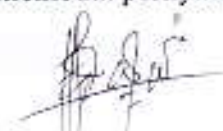
Judul Skripsi : UJI ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS DARI
TEPUNG BERAS HITAM

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya serahkan ini benar-benar hasil karya saya sendiri dan bebas plagiat karya orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu/dikutip dalam naskah dan disebutkan pada daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti skripsi ini plagiat, saya bertanggung jawab sepenuhnya dan bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Surakarta, 22 Oktober 2015

Yang membuat pernyataan,




Frida Zuhriani
A420110028

MOTTO

“Cukuplah Allah menjadi Penolong kami dan Allah adalah
sebaik-baik Pelindung”.
(Qs. Ali Imran:173).

“Allah mencintai orang yang cermat dalam meneliti soal-soal yang meragukan dan
yang tidak membiarkan akalinya dikuasai oleh nafsunya”.
(Nabi Muhammad SAW)

“Jika kegagalan yang terjadi, janganlah kamu jadikan Allah
sebagai tempat segala kesalahan tetapi bagaimana cara kita mencari jalan lain
agar tetap di jalan Illahi”.
(Ali bin Abi Tholib)

PERSEMBAHAN

Dengan nama Allah Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang.

Dengan segenap cinta, saya persembahkan karya kecil ini kepada:

Ibu dan Bapak

bapak Achmadi dan ibu Watiyem,

sungguh beliau berdualah pahlawan nyata dalam hidup saya,

kasih sayang Allah benar-benar mewujudkan pada mereka. Terimakasih telah mencintai saya dengan begitu tulus, hanya Allah SWT yang mampu membalas semuanya.

Kakak

kakak kandung saya Ulin Fahlevi,

yang selalu menjadi inspirasi, motivasi,

serta semangat dalam mencapai impian.

Sahabat saya

Tri Ananda Hazmidaryang selalumemberikandukungan,

semangatsertadoanya, dalam mengerjakan penelitian skripsi

dengan proses yang panjang.

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, segala puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “**KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS DARI TEPUNG BERAS HITAM**”

Penulis menyadari sepenuhnya, tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, penulis tidak akan mampu melaksanakan skripsi ini dengan baik. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Triastuti Rahayu, S.Si, M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktunya dalam membimbing dan memberikan pengarahan ilmu serta nasehat, sehingga penulis mampu menyusun dan menyelesaikan penelitian ini.
2. Ibu Dra. Suparti, M.Si dan Ibu Dra. Hariyatmi, M.Si., selaku dewan Penguji yang telah meluangkan waktunya untuk menguji dan mengarahkan dalam penyelesaian skripsi ini
3. Ibu Aminah Asngad, selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan nasehat.
4. Bapak Achmadi dan Ibu Watiyemtercinta yang telah meberikan semangat dan doa, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bapak dan ibu dosen FKIP Pendidikan Biologi UMS yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan.
6. Teman-teman angkatan 2011, bersyukur dapat mengenal dan berproses bersama kalian, semoga silaturahmi kita tetap terjaga.
7. Keluarga Besar FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta dan almamaterku yang telah memberikan ilmu serta mengantarkanku hinggapada dapat mencapai masa sekarang ini.

Disadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna, maka kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi penyempurnaan karya selanjutnya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan mejadi amal jariyah.

Jazakumullohu khairan katsir,

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 29 Oktober 2015



FRIDA ZUHRANI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSUTUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Kajian Teori	5
1. Brownies	5
2. Tanaman Padi.....	16
3. Uji Organoleptik.....	18
4. Antioksidan dalam Beras Hitam	21
B. Kerangka Berfikir	23
C. Hipotesis.....	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
A. Waktu dan Tempat Penelitian	24

B. Jenis Penelitian.....	25
C. Alat dan Bahan.....	25
D. Prosedur Penelitian.....	25
E. Rancangan Percobaan	28
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Teknik Analisis data.....	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Hasil Penelitian	33
B. Pembahasan.....	34
1. Tekstur.....	34
2. Warna	35
3. Aroma.....	37
4. Rasa.....	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Informasi Gizi per 100 g Brownies	7
2.2 Kandungan Gizi dalam 100 g Tepung Terigu.....	8
2.3 Kandungan Gizi dalam 100 g Telur Ayam	10
2.4Kandungan Gizi dalam 100 g Gula Pasir	11
2.5Kandungan Gizi dalam 100 g Margarine	13
2.6Komposisi Gizi berbagai Jenis Beras.....	17
2.7Hasil Analisis Nutrisi Beras Hitam	17
2.8Aktivitas Antioksidan berbagai Jenis Beras.....	18
3.1 Agenda Pelaksanaan Penelitian.....	24
3.2 Formulasi Brownies Menurut Sanusi	28
3.3 Rancangan Percobaan	29
3.4 Kombinasi Perlakuan	29
4.1 Hasil Kualitas Organoleptik Brownies Kukus dari Tepung Beras Hitam berbagai perlakuan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Brownies Kukus	6
2.2 Tanaman padi beras hitam (<i>Oryza sativa L.</i>)	16
4.1 Diagram Hasil Kualitas Organoleptik Tekstur Brownies Kukus	35
4.2 Perbandingan Warna Brownies Kukus Beras Hitam	36
4.3 Diagram Hasil Kualitas Organoleptik Aroma Brownies Kukus	38
4.4 Diagram Hasil Kualitas Organoleptik Rasa Brownies Kukus	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1.	44
2. Lembar Penilaian Kualitas Organoleptik	45
3. Data Hasil Kualitas Organoleptik	47
4. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	52
5. Jadwal Bimbingan Mahasiswa dan Uraian Hasil Bimbingan	56
6. Berita Acara Bimbingan Skripsi	57
7. Pengesahan Revisi Skripsi	58
8. Berita Acara Ujian Skripsi	59

KUALITAS ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS DARI TEPUNG BERAS HITAM

Frida Zuhriani, A420112028, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta Tahun 2015, 59 halaman

ABSTRAK

Beras hitam memiliki kadar protein 8 gram, kadar lemak 76,9gram, kadar serat 20,1gram, serta karbohidrat 1,3gram, sehingga menjadikan beras hitam lebih tinggi gizinya dibandingkan dengan beras putih, beras merah, maupun beras ketan. Dalam 100 gram beras hitam mengandung 351 kkal yang jauh lebih rendah jika dibandingkan dengan jenis beras yang lain, tetapi kandungan antioksidannya paling besar yaitu 46,20%. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui organoleptik brownies kukus dari tepung beras hitam yang meliputi uji sensoris terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa. Rancangan penelitian menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor. Faktor 1 perbandingan tepung terigu dan tepung beras hitam : tepung terigu 100% dan tepung beras hitam 0% (T1), tepung terigu 20% dan tepung beras hitam 80% (T2), tepung terigu 40% dan tepung beras hitam 60% (T3) dan faktor 2 banyaknya coklat bubuk 35 g/perlakuan (S1), 25 g/perlakuan (S2). Berdasarkan hasil penelitian, kualitas brownies kukus terbaik pada perlakuan T3S2 (tepung terigu 40%, tepung beras hitam 60% dan coklat 25 gram) dengan skor rata-rata tekstur 2,7, warna 2, aroma 2,3 dan rasa 2,9 sehingga layak untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: beras hitam, brownies kukus, dan coklat.

ORGANOLEPTIC TEST BROWNIES STEAMED FROM BLACK RICE FLOUR

Frida Zuhriani, A420110028, Faculty of Education, Biology Education Bachelor Degree Program, University of Muhammadiyah Surakarta 2015, 59 pages

ABSTRACT

Black rice has a protein content of 8 grams, 76,9 grams fat, 201 grams fiber content, as well as 1,3 grams of carbohydrates, making black rice nutrition higher than the white rice, brown rice, or glutinous rice. In 100 grams of black rice contains 351 kkal much lower when compared to other types of rice, but the greatest antioxidant content is 46,20%. The purpose of this study to determine organoleptic brownies from black rice flour which includes sensory test for texture, color, aroma, and taste. The study design used a completely randomized design with two factors. Factor 1 ratio of wheat flour and rice flour black: white flour 100% and rice flour black 0% (T1), wheat flour 20% and rice flour black 80% (T2), wheat flour 40% and rice flour black 60% (T3) and a factor of 2 the amount of chocolate powder 35 g / prescription (S1), 25 g / prescription (S2). Based on this research, the quality of the best brownies in T3S2 treatment (40% wheat flour, rice flour 60% black and brown 25 grams) with an average score of 2,7 texture, color 2, aroma and flavor of 2.9 to 2,3 suitable for consumption.

Keywords: black rice, brownies, and chocolate.