

INTISARI

Mardianto, A. 2019. *Produk Brownies Panggang Dengan Variasi Komposisi Bahan Baku Ditinjau Dari Kadar Protein Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

Brownies panggang merupakan kue lembut dan memiliki rasa khas coklat sehingga makanan ini digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk *brownies* panggang yang dijual dipasaran biasanya berbahan dasar tepung terigu, untuk membuat variasi produk *brownies* panggang perlu dilakukan pengolahan *brownies* panggang dengan variasi dan komposisi tepung misalnya dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan tepung kacang hijau, tepung kacang merah, dan tepung ubi ungu. Tujuan dari substitusi tepung terigu dengan tepung kacang hijau, tepung kacang merah, dan tepung ubi untuk meningkatkan produk *brownies* panggang, terutama untuk meningkatkan kandungan gizi protein.

Pembuatan *brownies* panggang pada penelitian ini dilakukan dengan membuat 3 jenis *brownies* panggang diantaranya *brownies* A dibuat dengan bahan baku tepung terigu 85 g; *brownies* B = tepung (terigu : kacang hijau : kacang merah = (35g : 25g : 25g), *brownies* C = tepung (terigu : kacang merah : ubi ungu = (35g : 25g : 25g), hasil olahan *brownies* panggang dengan variasi bahan baku tersebut selanjutnya ditentukan kadar proteinnya dengan metode spektrofotometri UV-Vis.

Hasil penentuan kadar protein pada 3 jenis *brownies* panggang A, B, dan C berturut-turut adalah 3,26% b/b; 5,51% b/b dan 9,89% b/b. Kadar protein tertinggi ditunjukkan pada *brownies* panggang C yaitu 9,89% b/b.

Kata kunci : *brownies* panggang, bahan baku, protein, spektrofotometri UV-Vis