

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *Brownies* kukus substitusi tepung kulit pisang ditinjau dari tingkat warna, aroma, tekstur, dan rasa. Desain eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah *single variable design*, yaitu semua faktor tetap sama kecuali perlakuan yang hendak dibandingkan pengaruhnya. Perlakuan yang diberikan adalah substitusi tepung kulit pisang sebesar 100%, 75%, dan 50% dari berat tepung terigu. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pembuatan *Brownies* kukus substitusi tepung kulit pisang yang paling disukai oleh responden adalah produk X1 (substitusi dengan 100% tepung kulit pisang 85gr) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka, hal ini didasarkan pada Produk *Brownies* kukus X1 dengan kriteria penerimaan terhadap warna coklat, aroma baik, tekstur sedikit kasar, dan rasa yang pas.

**Kata kunci : Tepung Kulit Pisang, Product, Brownies kukus**

## ***ABSTRACT***

*The purpose of this study was to determine the level of community preference for brownies steamed banana skin flour substitution in terms of color, aroma, texture, and taste. The experimental design used in this study was a single variable design, ie all factors remained the same except the treatment to be compared. The treatment given is banana skin flour substitution of 100%, 75%, and 50% of the weight of wheat flour. From the results of the study it can be concluded that the manufacture of steamed brownies in banana skin flour substitution most favored by respondents is product X1 (substitution with 100% banana skin flour 85gr) with acceptance of the level of liking that is like, it is based on X1 steamed Brownies Products with acceptance criteria for brown color, good aroma, slightly rough texture, and the right taste.*

***Keywords: Banana Skin Flour, Product, Steamed Brownies***