

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| <b>SAMPUL DALAM</b> .....                         | i    |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....                  | ii   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                   | iii  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                       | iv   |
| <b>PERNYATAAN</b> .....                           | vi   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                           | vii  |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                         | ix   |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                        | x    |
| <b>DAFTAR GRAFIK</b> .....                        | xi   |
| <b>ABSTRACT</b> .....                             | xii  |
| <b>ABSTRAK</b> .....                              | xiii |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                    | 1    |
| A. Latar Belakang Masalah .....                   | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....                          | 2    |
| C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....            | 2    |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....                | 5    |
| A. Sorgum ( <i>Sorgum bicolor</i> L. Moench)..... | 5    |
| B. <i>Brownies</i> .....                          | 10   |
| C. Substitusi.....                                | 21   |
| <b>BAB III PEMBAHASAN</b> .....                   | 22   |
| A. Alat dan Bahan .....                           | 22   |
| B. Desain Eksperimen .....                        | 23   |
| C. Pelaksanaan dan Pengamatan .....               | 25   |
| <b>BAB IV PENUTUP</b> .....                       | 37   |
| A. Kesimpulan .....                               | 37   |
| B. Saran .....                                    | 38   |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                             |      |
| <b>LAMPIRAN</b>                                   |      |

## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| Tabel 2.1 Komposisi dalam Tepung Terigu .....                                   | 9  |
| Tabel 2.2 Bahan Kering dan Basah <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Sorgum | 11 |
| Tabel 2.3 Komposisi dalam Tepung Terigu .....                                   | 12 |
| Tabel 3.1 Alat Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Sorgum .....   | 22 |
| Tabel 3.2 Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Sorgum .....  | 23 |
| Tabel 3.3 Substitusi Tepung Sorgum didalam <i>Brownies</i> Kukus .....          | 24 |
| Tabel 3.4 Formulasi <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Sorgum .....        | 24 |
| Tabel 3.5 Resep Standar <i>Brownies</i> Kukus .....                             | 26 |
| Tabel 3.6 Formulasi <i>Brownies</i> Kukus Substitusi Tepung Sorgum .....        | 28 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| Gambar 2.1 Tanaman Sorgum ( <i>Sorghum bicolor L. Moench</i> ) .....       | 7  |
| Gambar 2.2 Struktur Biji Sorgum dan Bagiannya .....                        | 8  |
| Gambar 2.3 Proses Penepungan Sorgum Metode Basah .....                     | 14 |
| Gambar 3.1 Pembuatan <i>Brownies</i> dengan Substitusi Tepung Sorgum ..... | 29 |

## **DAFTAR GRAFIK**

|   |    |
|---|----|
| Grafik 3.1 Hasil Uji Organoleptik ..... | 31 |
| Grafik 3.2 Rata-rata Warna .....        | 32 |
| Grafik 3.3 Rata-rata Aroma .....        | 33 |
| Grafik 3.4 Rata-rata Rasa .....         | 34 |
| Grafik 3.5 Rata-rata Tekstur .....      | 35 |
| Grafik 3.6 Hasil Uji Hedonik .....      | 36 |