

## ABSTRACT

*Brownies* steam is a dark brown cake with a slightly harder texture made of flour, which in this study was replaced with sorghum flour as the main ingredient. Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) is a type of grain (cereal) which is rich in bioactive components in the form of complex carbohydrates which are slower to digest, thus potentially reducing the glycemic response. The development of snack-based steamed processed products made from sorghum flour, namely brownies which are known to be very popular with the public, to utilize sorghum flour as a processed material that has nutritional value and utilizes existing food sources in Indonesia. The benefit of this research is to introduce alternative ingredients other than wheat, as food diversification, reduce flour reduction.

This study applied various formulations of steamed sorghum brownies, including the ratios of 100%, 75%, 50%, and 25% by weight of wheat flour. The purpose of this study was to determine the level of public preference for steamed brownies substituted with sorghum flour in terms of color, aroma, texture, and taste levels.

The results of the research on making brownies with sorghum flour substitution which are preferred by respondents is that 75% (F2) substitution of sorghum flour has an effect on the texture of steamed brownies, but has no effect on color, aroma, and taste. Thus it can be concluded that sorghum flour has the potential as an additive in the manufacture of steamed brownies.

**Keywords : Steamed brownies, sorghum flour, wheat flour, substitution.**

## ABSTRAK

*Brownies* kukus merupakan kue berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras terbuat dari tepung yang bahan utamanya dalam penelitian ini diganti dengan tepung sorgum. Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) merupakan salah satu jenis biji-bijian (serealia) yang kaya akan kandungan komponen bioaktif berupa jenis karbohidrat kompleks yang lebih lambat dicerna sehingga berpotensi menurunkan respon glikemik. Perkembangan produk olahan kukus berbasis *snack* berbahan baku tepung sorgum, yaitu *brownies* yang diketahui sangat digemari oleh masyarakat, untuk memanfaatkan tepung sorgum sebagai bahan olahan yang memiliki nilai gizi serta memanfaatkan sumber pangan yang ada di Indonesia. Manfaat dari penelitian ini adalah mengenalkan bahan alternatif selain terigu, sebagai diversifikasi pangan, mengurangi pengurangan terigu, meningkatkan nilai guna dan ekonomi terhadap tepung sorgum.

Penelitian ini menerapkan berbagai formulasi *brownies* sorgum kukus diantaranya dengan perbandingan 100%, 75%, 50%, dan 25% dari berat tepung terigu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *brownies* kukus substitusi tepung sorgum ditinjau dari tingkat warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Hasil penelitian pembuatan *brownies* dengan substitusi tepung sorgum yang disukai oleh responden adalah dengan substitusi tepung sorgum 75% (F2) berpengaruh pada tekstur *brownies* kukus, namun tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, dan rasa. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa tepung sorgum berpotensi sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk *brownies* kukus.

**Kata kunci :** *Brownies* kukus, tepung sorgum, tepung terigu, substitusi.