

**PERBANDINGAN MUTU SENSORIS *BROWNIES* PANGGANG YANG
MENGUNAKAN COKELAT *COMPOUND* DENGAN COKELAT
*COUVERTURE***

NIDA FAUZIA YAHYA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbandingan mutu sensoris brownies panggang dengan dua jenis cokelat yaitu cokelat *compound* dan cokelat *couverture*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penggunaan dua jenis cokelat yaitu cokelat *compound* dan cokelat *couverture*. Hasil analisis menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna eksternal yaitu 3,8 untuk *brownies* panggang cokelat *compound* yang berada pada rentang kategori cokelat mengkilat dan sangat cokelat kurang mengkilat, pada aspek tekstur eksternal 4,4 untuk *brownies* panggang cokelat *couverture* dengan rentang kategori keras dan agak keras, pada aspek warna internal 4,6 untuk *brownies* panggang cokelat *compound* dengan rentang kategori sangat cokelat pekat dan cokelat pekat, pada aspek aroma 4,5 untuk *brownies* panggang cokelat *compound* dan cokelat *couverture* pada rentang kategori sangat beraroma cokelat dan beraroma cokelat, pada aspek rasa 4,6 untuk *brownies* panggang cokelat *compound* pada rentang kategori sangat terasa cokelat dan terasa cokelat, pada aspek tekstur internal 4,4 untuk *brownies* panggang cokelat *couverture* pada rentang kategori lembut dan agak lembut. Hasil uji U Man Whitney menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan mutu sensoris yang signifikan pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Kesimpulan hasil penelitian ini adalah terdapat perbedaan mutu sensoris *brownies* panggang hanya pada aspek warna internal.

Kata kunci : *Brownies* Panggang, Cokelat Compound, Cokelat Couverture, Mutu Sensoris

COMPARISON SENSORY QUALITY BAKED BROWNIES USING COMPOUND CHOCOLATE WITH COUVERTURE CHOCOLATE

NIDA FAUZIA YAHYA

ABSTRACT

This research aims to find out and analyze the sensory quality of baked brownies in comparison with two kinds of chocolate, namely couverture chocolate and compound chocolate. This research using the method of experimentation. The use of two types of chocolate, namely chocolate compound and chocolate couverture. The analysis shows the average score on the highest color external 3.8 is baked brownies with compound chocolate which is located about over a category shiny brown and very brown less shiny, from the perspective of external texture 4.4 by is baked brownies with couverture chocolate which is located about over category hard and midly hard, from the perspective of internal color 4.6 is baked brownies with compound chocolate is located about over category very thick brown and thick brown, on the scent 4.5 are baked brownies compound chocolate and couverture chocolate is located about over category very flavorful chocolate and flavorful chocolate, from the perspective of a sense of 4.6 is baked brownies with compound chocolate is located about over category taste very chocolate and taste chocolate. from the perspective of internal texture 4.4 is baked brownies with couverture chocolate about over category very soft and soft. Testing shows u man whitney show that there is no quality had occurred sensory the first significant significance $\alpha = 0.05$ from the perspective of internal color . The conclusion of this research is there is difference in sensory quality from the perspective of internal color.

Keywords: Brownies, Compound Chocolate, Couverture Chocolate, Sensory Quality