

## INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung kentang dan *particle size* tepung kentang terhadap karakteristik *brownies* kukus. Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian pembuatan *brownies* adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 (dua) faktor, dilakukan dengan 3 (tiga) kali ulangan, sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Faktor percobaan terdiri dari perbandingan tepung terigu dengan tepung kentang (1:1, 1:2, 2:1) dan *particle size* tepung kentang (60, 80, 100) *mess*.

Respon kimia yang dilakukan terhadap *brownies* ini adalah kandungan karbohidrat, respon organoleptik terhadap aroma, rasa, dan tekstur (kekerasan), respon fisik terhadap uji daya pengembangan dan *texture analyzer* (kekerasan).

Hasil dari analisis menunjukkan bahwa perbandingan tepung terigu dengan tepung kentang dan *particle size* tepung kentang berpengaruh terhadap tekstur, daya pengembangan, dan *texture analyzer* (kekerasan). Sampel terpilih dari penelitian utama dengan menggunakan sampel a1b3 dimana perbandingan tepung terigu sebesar 8.2%, dengan tepung kentang sebesar 8.2% dan *particle size* tepung kentang 100*mess*, kandungan karbohidrat sebesar 51.557%, daya pengembangan 135.246%, serta *texture analyzer* 1360.48gF.

Kata kunci : *Brownies* kukus, perbandingan tepung terigu dengan tepung kentang, *particle size* tepung kentang.