

**PENGARUH KONSENTRASI DAN JENIS TEPUNG GROWOL
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN PIE
COKLAT**

INTISARI

Growol adalah hasil dari fermentasi tradisional ubi kayu yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kulonprogo, Yogyakarta. Penelitian ini mengambil tahapan pembuatan oyek saat masih menjadi growol. Growol tersebut dilakukan penepungan dan dicampurkan dengan tepung terigu dengan konsentrasi yang sudah ditentukan, tepung growol tersebut juga akan ditambahkan dengan tepung kacang hijau sebagai jenis tepung growol yang akan digunakan sebagai bahan baku pembuatan salah satu produk kue kering yaitu pie coklat.

Rancangan percobaan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan dua faktor. Faktor pertama adalah konsentrasi tepung growol yang digunakan yaitu 0%, 25%, 50%, dan 75%. Faktor kedua adalah jenis tepung growol yang digunakan yaitu tepung growol dengan penambahan 30% tepung kacang hijau dan tepung growol tanpa penambahan 30% tepung kacang hijau. Data yang diperoleh akan dihitung secara statistik dengan menggunakan SPSS dengan analisis Univariate dan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) untuk melihat perbedaan tiap-tiap perlakuan.

Hasil analisa didapatkan pie coklat terbaik hasil uji tingkat kesukaan adalah pie coklat dengan konsentrasi tepung growol 25% dan jenis tepung growol tanpa penambahan 30% tepung kacang hijau. Kandungan gizi dari pie coklat tersebut adalah kadar air sebesar 4,91%, kadar abu 1,50%, protein 3,60%, lemak 13,01%, karbohidrat 76,98%.

Kata Kunci : Growol, Tepung Kacang Hijau, Tepung Growol, Pie

THE EFFECT OF CONCENTRATION AND TYPE GROWOL FLOUR ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES, AND PREFERENCES LEVEL OF CHOCOLATE PIE

ABSTRACT

Growol is the result of cassava traditional fermentation the most produced by Kulonprogo people, DI. Yogyakarta. This research implement stages of making the objects while still being growol. The growol is smoothed to be flour and mixed with wheat flour in concentration which has been determined. The growol flour also will is added with green bean flour as type of growol flour which will be used as raw material for making one of pastry product that is chocolate pie.

The experimental design of this research was completely randomized design with two factors. The first factor is the concentration of growol flour which used is 0%, 25%, 50% and 75%. The second factor is types of growol flour which is used is growol flour with additions 30% green bean flour and without additions 30%. The data obtained will be calculated statistically by using SPSS with analysis Univariate and *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) to see the deferent of every treatments.

The analysis result show the best chocolate pie of preferences level test result that is chocolate pie with concentration 25% of growol flour and type growol flour without additions 30% of green bean flour. The nutritional content of chocolate pie is water content as much 4,91%, ash content 1,50%, protein 3,60%, fat 13,01% and carbohydrate 76,98%.

Keyword : Growol, Mung Bean Flour, Growol Flour, Pie