

## UJI BANDING *BROCOLLI MOUSSE* BILIK DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea Esculenta*) DAN TEPUNG TERIGU

Uswatun Hasanah, Wendi Andriatna, dan Dewi Turgarini  
Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial  
Universitas Pendidikan Indonesia Bandung 40154

### Abstrak:

Gembili (*dioscorea esculenta*) merupakan tanaman umbi-umbian yang berwarna putih. Gembili dimanfaatkan pembuatan tepung gembili yang berwarna kecoklatan karena terjadi reaksi oleh pengaruh *enzim* yang terdapat dalam bahan pangan tersebut (*browning enzymatic*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan konsentrasi tepung gembili terbaik untuk *broccoli mousse* bilik adalah sebanyak 50 gram, disukai oleh panelis dan konsumen, daya tahan simpan dalam suhu ruang selama 1 hari, perhitungan analisis gizi bahan baku berdasarkan dkbm dihasilkan kandungan per sajian atau sama dengan 242 gram adonan mengandung total energi sebesar 346.55 kkal, lemak 13,78 gram, protein 12,61 gram, karbohidrat 24,77 gram, mineral 25,80 mg. Kelebihan dari *Broccoli Mousse* Bilik berbahan dasar tepung gembili adalah dari segi warna kecoklatan yang ditimbulkan dari tepung gembili, sedangkan kekurangannya adalah dari segi aroma *Broccoli Mousse* Bilik berbahan dasar tepung gembili perlu diperbaiki. Untuk penilaian investasi dikategorikan usaha layak untuk dijalankan karena  $NPV > 0$  sebesar Rp 2.225.086.135,  $Net\ B/C > 0$  sebesar 17,1898, BEP unit sebanyak 11,105.51, BEP dalam rupiah adalah Rp. 2.221.101.068, titik BEP berada pada 1,48 atau berarti 1 tahun 48 hari, dan *Payback Period* selama 3 bulan 16 hari.

**Kata kunci:** *tepung gembili, broccoli mousse bilik*

## UJI BANDING *BROCOLLI MOUSSE BILIK* DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea Esculenta*) DAN TEPUNG TERIGU

Uswatun Hasanah, Wendi Andriatna, dan Dewi Turgarini  
Program Studi Manajemen Industri Katering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial  
Universitas Pendidikan Indonesia Bandung 40154

### **Abstract:**

Gembili (*dioscorea esculenta*) is plant tubers white ones. Gembili many be used as raw materials for making gembili flour that brownish color due to reaction by influence enzyme contained in the food materials (browning enzymatic).

Research showed that concentration treatment of gembili flour best for broccoli mousse bilik is 50 grams, favored by panel and consumers, the durability store in the room temperature during 1 day, calculation analysis of nutrition raw materials based on content generate dkbm per servings or equals 242 grams of dough containing a total of energy 346.55 kkal, fat 13,78 gram, protein 12,61 gram, carbohydrates 24,77 gram, mineral 25,80 gram. Superperiorty of Broccoli Mousse Bilik made from gembili flour is the brown color to appear from gembili flour, and the shortage is flavor of Broccoli Mousse Bilik made from gembili flour need to recover. For the investment of assessment categorized effort deserves to run because NPV > 0 is Rp 2.225.086.135, Net B/C > 0 is 17,1898, BEP unit is 11,105.51, BEP rupiah is Rp 2.221.101.068, and Payback Period of investment payback time for 3 months 16 days.

**Key Words:** *gembili flour, broccoli mousse bilik*