

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

## Pemanfaatan Tepung Labu Kuning ( Cucurbita Moschata Duch) Dalam Pembuatan Brownies Kukus Untuk Makanan Selingan

Tri Utami

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74379&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, protein, lemak serta karbohidrat. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan satu faktorial. Dengan perlakuan tepung labu kuning. Uji daya terima diperoleh melalui pengujian organoleptik yang dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang yaitu mahasiswa jurusan gizi Universitas Muhammadiyah Prof.Dr. Hamka . Hasil penilaian uji organoleptik diolah menggunakan ANOVA dan Uji lanjut Duncan untuk melihat perbedaan dari tiap formula dan untuk menarik kesimpulan produk mana yang paling unggul, dilakukan penjumlahan skor rata-rata dari mutu warna, tekstur, rasa dan aroma dari tiap formulasi. Berdasarkan hasil uji statistik daya terima terhadap kesukaan warna nilai  $p=0,034$ ; tekstur  $p=0,852$ ; rasa nilai  $p=0,906$ ; aroma nilai  $p=0,396$ ; dan mutu hedonik dengan nilai warna nilai  $p=0,475$ , tekstur nilai  $p=0,390$ , rasa nilai  $p=0,008$ , dan aroma nilai  $p=0,519$ . Ada pengaruh yang signifikan pada daya terima tepung labu kuning dalam pembuatan brownies kukus terhadap kesukaan meliputi warna dan pada mutu hedonik meliputi rasa. Dan pada penilaian tektur, rasa, aroma tidak terdapat pengaruh nyata terhadap daya terima brownies kukus. Maka hasil uji daya terima diperoleh formula terpilih setelah kontrol yaitu formula 70% dengan substitusi tepung labu kuning sebanyak 140 g.