

ABSTRAK

Timur, Kezia C.L, 2019. Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus Pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji Organoleptik. Skripsi. Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Pembimbing Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd.

Kata Kunci: *labu kuning kukus, roll cake, uji organoleptik.*

Tanaman labu kuning (*Cucurbita moschata* Duch) termasuk dalam famili Cucurbitaceae, merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan, seperti: roti, dodol, keripik, kolak, manisan dan sebagainya yang memilikikandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu vitamin B dan C dan serat.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), karena pada penelitian ini hanya satu variabel yang diberi perlakuan berbeda yaitu menggunakan penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake dengan presentase 0%, 10%, 20% dan 30%. Menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik. Hasil penelitian akan dianalisis menggunakan rumus ANOVA SPSS versi 17 untuk menguji pengaruh perlakuan dari suatu percobaan yang menggunakan satu faktor, dimana satu faktor tersebut yaitu penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake ditinjau dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur *roll cake*.

Hasil analisis data rasa, warna, aroma dan tekstur menunjukkan F hitung (4,510) dari segi rasa, F hitung (4,668) dari segi warna, F hitung (5,937) dari segi aroma dan F hitung (5,117) dari segi tekstur. Dari keempat sampel yang paling diminati yaitu presentase 30% penambahan labu kuning kukus. Berdasarkan hasil perhitungan dapat disimpulkan ada pengaruh penambahan labu kuning pada pembuatan roll cake ditinjau dari uji organoleptik.

ABSTRACT

Timur, Kezia C.L, 2019. Effect of Adding Steamed Yellow Pumpkin on Making Rolled Cake Seen From Organoleptic Tests. Essay. Family Welfare Vocational Education Study Program. University of PGRI Adi Buana Surabaya. Advisor Yunus Karyanto, S.Pd, M.Pd.

Keywords: *steamed pumpkin, roll cake, organoleptic test.*

Pumpkin plants (*Cucurbita moschata* Duch), which belong to the Cucurbitaceae family, are a type of vegetable plant, but can be used for various types of food, such as bread, lunthead, chips, compote, candy, and minerals such as calcium, phosphorus, iron, and vitamins, namely vitamins B and C and fiber.

This study uses a quantitative approach and uses a completely randomized design (CRD), because in this study only one variable was given a different treatment, namely the use of steamed squash in making rolls with a percentage of 0%, 10%, 20% and 30%. Using experimental methods and organoleptic tests. The results of the study will be analyzed using the SOVS version 17 ANOVA formula to test the effect of experimental treatments using one factor, where one factor is the addition of steamed squash in making rolls in terms of taste, color, aroma and texture cake rolls.

The results of data analysis on taste, color, aroma and texture show F count (4,510) in terms of taste, F count (4,668) in terms of color, F count (5,937) in terms of aroma and F count (5,117) in terms of texture. Of the four most desirable samples, the percentage fills 30% squash steamed. Based on the results of calculations, it can be concluded that there is the effect of adding pumpkin to making rolls in the case of organoleptic tests.