

**PENGARUH PENAMBAHAN
TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) TERHADAP
DAYA PATAH DAN SIFAT ORGANOLEPTIK *COOKIES***

KARYA ILMIAH



OLEH:

REYNALDI AFLY AZIKIN

61030131058

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas
Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama: Reynaldi Afly Asikin
NRP : 6103013058

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING
(*CUCURBITA MOSCHATA*) TERHADAP DAYA PATAH DAN SIFAT
ORGANOLEPTIK *COOKIES*

Untuk dipublikasikan/ ditampilkan di internet atau media lain (Digital
Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk
kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan
sebenarnya.

Surabaya, Januari 2019

Yang menyatakan,

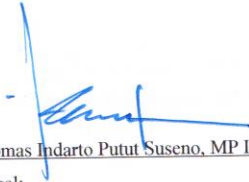


Reynaldi Afly Asikin

LEMBAR PENGESAHAN

Karya ilmiah yang berjudul "**Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*CUCURBITA MOSCHATA*) terhadap daya patah dan sifat organoleptik cookies**" yang diajukan Reynaldi Afly Asikin (6103013058) telah diujikan pada tanggal 16 januari 2019 dan dinyatakan lulus oleh tim penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP IPM

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP IPM

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Karya Ilmiah yang berjudul **“Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*CUCURBITA MOSCHATA*) terhadap daya patah dan sifat organoleptik *cookies*”** yang ditulis Reyaldi Afly Asikin (6103013058) telah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Dosen Pembimbing



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP IPM

Tanggal:

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam karya ilmiah saya yang berjudul:

**Pengaruh penambahan tepung labu kuning (*CUCURBITA
MOSCHATA*) terhadap daya patah dan sifat organoleptik *cookies***

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2) dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, Januari 2019



Reynaldi Afly Asikin

Reynaldi Afly Asikin, NRP 6103013058.” **Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Patah Cookies”.**

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP, IPM

ABSTRAK

Cookies adalah istilah yang sering digunakan untuk kue yang bertekstur keras tetapi renyah yang memiliki kadar air yang sangat rendah karena dibuat dengan cara di oven. *Cookies* memiliki daya tahan yang cukup lama, Bahan yang umum digunakan untuk pembuatan *cookies* diantaranya tepung beras, tepung ketan, terigu ataupun sagu. *Cookies* biasanya dibuat dari bahan dasar terigu dan pada percobaan ini penulis ingin mencoba membuat *cookies* substitusi labu kuning. Disubstitusikannya labu kuning dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat menambah nilai ekonomis dari labu kuning secara optimal, dapat digunakan sebagai salah satu upaya pemanfaatan labu kuning, dan penganekaragaman makanan dari labu kuning.

Pada perlakuan penulis melakukan tiga macam perlakuan yaitu 15:85% ; 11:89% ; dan 7,5:92,5% (b/b). Penulis menggunakan 15 panelis untuk penelitiannya. Rancangan penelitian yang digunakan untuk penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung labu kuning dan terigu sebesar 11:89% (b/b) digemari dalam parameter warna dan rasa, sedangkan penambahan tepung labu kuning dan terigu sebesar 7,5:92,5% (b/b) digemari dalam parameter tekstur, rasa dan daya patah.

Kata kunci : *Cookies*, Labu Kuning, Terigu, Subtitusi, dan terigu.

Reynaldi Afly Asikin, NRP 6103013058. “**The Effect of Addition of Yellow Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata*) to Organoleptic Properties and Broken Power of the Cookies**”.

Advisory Committee:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP, IPM

ABSTRACT

Cookies are a term that is often used for hard but crunchy textured cakes that have very low water content because they are made in the oven. *Cookies* have long enough durability, Materials commonly used for making *cookies* include rice flour, sticky rice flour, flour or sago. *Cookies* are usually made from wheat flour and in this experiment the author wants to try to make *cookies* substituting pumpkin. Substitution of pumpkin in making *cookies* is expected to increase the economic value of pumpkin optimally, can be used as an effort to use pumpkin, and diversification of food from pumpkin.

In the treatment of the author conducted 3 types of treatment, namely 15: 85%; 11: 89%; and 7.5: 92.5% (w/w). The author uses 15 panelists for his research. The research design used for this study was a Completely Randomized Design (RAL) with one factor. The results showed the addition of pumpkin flour and wheat flour at 11: 89% (w/w) were favored in color and taste parameters, while the addition of pumpkin flour and wheat flour was 7.5: 92.5% (w/w) favored in the texture, taste and broken power parameters.

Keywords: *Cookies*, Pumpkin, Wheat Flour, Substitution and flour.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Ilmiah dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Daya Patah Cookies”**. Penyusunan Karya Ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada segala pihak yang terlibat yaitu:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP, IPM selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu dalam memberikan pengarahan, bimbingan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan penyusunan Makalah Komprehensif ini.
2. Orang tua, saudara, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak memberikan bantuan lewat doa dan dukungan baik materil maupun moril kepada penulis selama penyusunan Makalah Komprehensif ini.
3. Sahabat-sahabat penulis dan semua pihak.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Makalah Komprehensif ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga Makalah Komprehensif ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2019

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. <i>Cookies</i>	3
2.1.1 Bahan Penyusun	3
2.1.2. Tahapan Pembuatan <i>Cookies</i>	9
BAB III. PEMBAHASAN.....	11
3.1. Sifat Organoleptik <i>Cookies</i>	11
3.2 Daya Patah <i>Cookies</i>	15
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	17
4.1. Kesimpulan.....	17
4.2. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA.....	18

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram alir proses pembuatan <i>cookies</i> tepung labu kuning	10
Gambar 3.1. Hasil uji organoleptik warna pada biskuit dengan penambahan tepung labu kuning	12
Gambar 3.2. Hasil uji organoleptik aroma pada biskuit dengan penambahan tepung labu kuning	13
Gambar 3.3. Hasil uji organoleptik tekstur pada biskuit dengan penambahan tepung labu kuning	14
Gambar 3.4. Hasil uji organoleptik rasa pada biskuit dengan penambahan tepung labu kuning	15
Gambar 3.5. Hasil daya patah pada biskuit dengan penambahan tepung labu kuning	16

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Persyaratan Mutu <i>Cookies</i> berdasarkan SNI	3