

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Dorayaki. Nur Indah Novita Sari, NIM.B32210627, Tahun 2024, 50 Hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP. (Pembimbing).

Dorayaki merupakan salah satu kue tradisional Jepang dan disebut juga sebagai *pancake* tradisional Jepang. Dorayaki memiliki bentuk bulat yang terdiri dari dua lapis berisi pasta kacang merah. Bahan pembuatan dorayaki pada umumnya terdiri dari tepung terigu, telur, baking powder, susu, vanili, madu, dan gula. Substitusi tepung labu kuning pada dorayaki digunakan untuk mengoptimalkan formulasi dan mendapatkan karakteristik yang menarik, karena tepung labu kuning mengandung nutrisi yang cukup tinggi terutama serat kasar, selain itu warna khas dari tepung labu kuning dapat membuat olahan produk pangan menjadi lebih menarik.

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik kimia dan sensoris dorayaki yang disubstitusi tepung labu kuning, dan menentukan presentase substitusi tepung labu kuning untuk menghasilkan dorayaki dengan karakteristik kimia dan sensoris terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial, yang terdiri dari 6 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Konsentrasi substitusi tepung labu kuning yang ditambahkan sebesar 0%, 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%. Analisa kimia yang dilakukan meliputi kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan sensoris meliputi hedonik dan mutu hedonik. Data hasil analisa kimia diuji dengan sidik ragam ANOVA dan uji lanjut DMRT 5%, data hasil uji sensoris di uji dengan nonparametric (Friedman Test) dan uji lanjut Wilcoxon, sedangkan penentuan perlakuan terbaik menggunakan metode De Garmo.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap karakteristik kimia dan sensoris meliputi kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, hedonik dan mutu hedonik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dorayaki. Perlakuan P1 dengan substitusi 5% tepung labu

kuning dan tepung terigu 95% memberikan hasil dorayaki terbaik dengan kadar air 31,75%, kadar abu 1,87%, kadar serat kasar 3,09%, warna kuning (3,44) dan disukai (3,28), aroma labu kuning lemah (2,28) dan agak disukai (2,96), agak berasa labu kuning (2,12) dan disukai (3,12), tekstur agak berpori dan agak lembut (3,36) disukai (3,08).