

Pengaruh Penambahan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cookies

Neni Nafisah¹⁾ Agung Wahyono²⁾

ABSTRAK

Labu kuning adalah buah yang mulai disukai masyarakat karena kandungan provitamin A yang cukup tinggi. Selain itu juga mempunyai aroma dan warna yang menarik, serta cukup tahan disimpan. Sedangkan tepung maizena digunakan sebagai bahan pembantu untuk mendapatkan tekstur sempurna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pasta Labu Kuning dan tepung maizena pada pembuatan cookies. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Unit Aneka Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Desember 2015. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3x3 ($L_1=5\%$ pasta labu kuning, $L_2=10\%$ pasta labu kuning, $L_3=15\%$ pasta labu kuning dan $M_1=10\%$ tepung maizena, $M_2=15\%$ tepung maizena, $M_3=20\%$ tepung maizena) dengan 3 kali pengulangan. Adapun parameter penelitian meliputi uji fisik dan uji organoleptik (hedonik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pasta labu kuning berpengaruh sangat nyata terhadap daya serap air (*WHC*) dan organoleptik (warna, rasa, aroma). Penambahan tepung maizena berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur dan organoleptik (warna, aroma, tekstur). Sedangkan interaksi LM memberikan pengaruh nyata terhadap organoleptik hedonik pada parameter rasa. Perlakuan terbaik terdapat pada faktor perlakuan L_1 (5% pasta labu kuning).

Kata Kunci : Pasta Labu Kuning, Tepung Maizena, Cookies, Uji fisik, Uji Organoleptik

¹⁾ Mahasiswa Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan

²⁾ Staf Pengajar Politeknik Negeri Jember, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan