



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

STANDARISASI RESEP KUE BHOI DENGAN PENCAMPURAN TEPUNG LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA,L)

ABSTRACT

ABSTRAK

Kata Kunci : Standarisasi, Tepung Labu Kuning, Bhoi

Penelitian ini berjudul Standarisasi Resep Kue Bhoi Dengan Pencampuran Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata,L). Buah labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya akan vitamin A, B dan C, mineral serta karbohidrat. Buah labu kuning yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah labu kuning yang berbentuk bulat diolah sehingga menjadi tepung labu kuning, tepung labu kuning selanjutnya digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan kue bhoi. Kue bhoi merupakan jenis makanan yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur dan vanili. Kue bhoi memiliki tekstur bagian luar yang kering namun cukup lembut dibagian dalamnya. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh resep standar, mengetahui karakteristik organoleptik, dan tingkat penerimaan konsumen terhadap kue bhoi yang dicampurkan tepung labu kuning. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan analisis data melalui uji LSD (Least significant Different) pada taraf signifikan 0.05 melalui uji Acceptability Test dan Sensory Evaluation. Objek dalam penelitian ini yaitu kue bhoi tepung labu kuning, dengan 4 perlakuan dan dua kali pengulangan pada tiap perlakuan. Setiap perlakuan diberikan kepada narasumber dan panelis konsumen. Dari hasil analisis data menunjukkan bahwa kue bhoi 75 gr (30%) tepung labu kuning dengan nilai rata-rata 17.65 lebih disukai konsumen dibandingkan kue bhoi 50 gr (20%) dan 100 gr (40%). Karena kue bhoi dengan campuran tepung labu kuning 75 gr (30%) memiliki warna yang kuning keemasan, aroma yang harum, tekstur yang netral dan rasa yang manis. Dari hasil uji penerimaan konsumen terlihat bahwa nilai terendah kue bhoi terdapat pada kue bhoi dengan pencampuran 50 gr dan 100 gr tepung labu kuning dengan nilai rata-rata penerimaan 16.65 dan 16.45. Hasil uji hipotesis terhadap karakteristik organoleptik, dan tingkat penerimaan konsumen terhadap kue bhoi dengan pencampuran tepung labu kuning dapat disimpulkan bahwa, hipotesis dapat diterima. Disarankan kepada masyarakat dapat memanfaatkan tepung labu kuning untuk pembuatan penganan lainnya.