

Siti Rahmatina, 16S10204

PENGARUH PROPORSI TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA DUCH*) DAN TEPUNG TERIGU, SUHU DAN WAKTU PEMANGGANGAN TERHADAP DAYA TERIMA BISKUIT LABU KUNING.

Skripsi. Program studi S1 Gizi. 2020

(x+)

Labu kuning merupakan sumber bahan pangan potensial dengan komposisi utama adalah karbohidrat dan air sehingga sangat berpotensi untuk diolah menjadi tepung. Tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan alternatif untuk substitusi tepung terigu dalam pembuatan biskuit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung labu kuning dan tepung terigu serta suhu dan waktu pemanggangan terhadap daya terima biskuit. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dengan proporsi tepung labu kuning dan tepung terigu (P0: 0%:100%), P1(20%:80%), P2(30%:70%), P3(40%:60%), suhu pemanggangan 160°C dan 185°C dengan waktu 20, 25 dan 30 menit. Analisa data menggunakan uji *friedman* dan dilanjutkan dengan uji *wilcoxon*. Daya terima biskuit berdasarkan suhu dan waktu pemanggangan ada suhu dan waktu pemanggangan terhadap daya terima warna ($p=0,000$), aroma ($p=0,000$), Tekstur ($p=0,000$), Rasa ($p=0,000$) berdasarkan hasil analisis ini dapat ditentukan suhu dan waktu pemanggangan terbaik yaitu pada suhu 160°C dengan waktu 20 menit. Daya terima biskuit labu kuning ada pengaruh proporsi tepung labu kuning dan terigu terhadap daya terima warna ($p=0,000$), aroma ($p=0,000$), Tekstur ($p=0,000$), Rasa ($p=0,000$).

Kata Kunci : Tepung Terigu, Tepung Labu Kuning, suhu, waktu, Biskuit, Daya Terima.

ABSTRACT

Siti Rahmatina, 16S10204

THE EFFECT OF THE PROPORTION PUMPKIN FLOUR (CUCURBITA MOSCHATA DUCH) AND WHEAT FLOUR, TEMPERATURE AND ROASTING TIME ON THE RECEIPT OF PUMPKIN BISCUITS

Undergraduate thesis. Bachelor Of Nutrition Study Program. 2020

(x+)

Pumpkin is a potential food source with the main composition being carbohydrates and water so it is very potential to be processed into flour. Pumpkin flour can be used as an alternative ingredient for the substitution of wheat flour in the manufacture of biscuits. This research aims to find out the effect of the proportion of pumpkin flour and wheat flour as well as the temperature and roasting time on the receipt of biscuits. This study was experimental with Complete Randomized Design (RAL) with 4 treatments with a proportion of pumpkin flour and wheat flour (P0: 0%:100%), P1(20%:80%), P2(30%:70%), P3(40%:60%), roasting temperature 160 °C and 185 °C with 20, 25 and 30 minutes. Analyze the data using friedman test and continue with wilcoxon test. Biscuit receiving power based on temperature and roasting time there is temperature and roasting time to color receiving ($p=0,000$), aroma ($p=0.000$), Texture ($p=0,000$), Rasa ($p=0.000<\alpha 0.05$) based on the results of this analysis can be determined the best temperature and timing at 1600C with a time of 20 minutes. The receiving power of pumpkin biscuits has an influence on the proportion of pumpkin flour and wheat on color receiving power ($p=0,000$), aroma ($p=0.000$), Texture ($p=0.000$), Flavor ($p=0.000$).