

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG LABU
KUNING (*Cucurbita Moschata*) TERHADAP KARAKTERISTIK
KERUPUK PANGSIT GORENG DAN ANALISIS EKONOMINYA**

Werlina Devinsky Olivia Sianipar, Prof. Dr. Ir. rer nat Anwar Kasim,
Lisa Yusmita, S.TP, MP

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kerupuk pangsit goreng yang dihasilkan dan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap tingkat penerimaan panelis berdasarkan uji organoleptik kerupuk pangsit. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Sifat Bahan dan Produk Agroindustri dan Laboratorium Produksi Teknologi Industri Pertanian Universitas Dharma Andalas Padang, Laboratorium Instrumentasi Pusat Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Laboratorium Farmasi Universitas Andalas dan Laboratorium LLDIKTI Wilayah X. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu perlakuan A tanpa penambahan tepung labu kuning, perlakuan B dengan penambahan tepung labu kuning 5%, perlakuan C dengan penambahan tepung labu kuning 10%, perlakuan D dengan penambahan tepung labu kuning 15%, perlakuan E dengan penambahan tepung labu kuning 20%. Data hasil pengamatan di analisis dengan sidik ragam (ANOVA), jika berbeda nyata dilakukan uji lanjut DNMR (Duncan's New Multiple Range Test) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, kadar air, kadar karbohidrat, kadar abu, uji kerapuhan dan uji betakaroten. Uji organoleptik terbaik terdapat pada perlakuan B (penambahan tepung labu kuning 5%) dengan rata-rata kesukaan rasa 4,00, aroma 3,70, tekstur 3,80 dan warna 4,35 dalam skala penilaian 5.

Kata kunci : *Tepung Labu Kuning, Labu Kuning, Karakteristik Mutu, Kerupuk Pangsit*