**KARYA TULIS ILMIAH**

**TINJAUAN SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK KUE BOLU LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



LILING YOHANES

P07131113019

**PROGRAM STUDI DIPLOMA\_III**

**JURUSAN GIZI**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN**

**TAHUN 2016**

**HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Liling Yohanes

Nim : P07131113019

Tanda Tangan :

Tanggal : 1 Juli 2016

**PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Liling Yohanes

Nim : P07131113019

Program Studi : DIII Gizi

Judul KTI : Tinjauan Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Kue Bolu

 Labu Kuning *(Cucurbita moschata)*

Menyatakan sebenarnya bahwa Karya Tulis Ilmiah yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambil peralihan data, tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan Karya Tulis Ilmiah ini hasil jiplikan, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan teersebut.

Yogyakarta, 1 Juli 2016

yang membuat pernyataan

Materai

6000

Liling Yohanes

NIM. P07131113019

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

 Karya Tulis Ilmiah berjudul “ Tinjauan Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Kue Bolu Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) ” ini telah disetujui oleh pembimbing

Pada tanggal : 1 Juli 2016

|  |  |
| --- | --- |
| Menyetujui,Pembimbing Utama, | Pembimbing Pendamping, |
|  |  |
| Nur Hidayat, SKM, M.KesNIP.196303241986031001  | Slamet Iskandar,SKM, M.KesNIP. 197001051994031003  |
|  |  |

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi

**HALAMAN PENGESAHAN**

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Liling Yohanes

Nim : P07131113019

Program Studi/Jurusan : DIII Gizi

Judul Tugas Akhir : Tinjauan Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Kue Bolu

 Labu Kuning *(Cucurbita moschata)*

Telah berhasil dipertahankan didepan Dewan Penguji dan Diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

**DEWAN PENGUJI**

Pembimbing :

Nur Hidayat SKM, M. Kes (……………………………….)

NIP.196303241986031001

Pembimbing :

Slamet Iskandar SKM, M. Kes (……………………………….)

NIP. 197001051994031003

Penguji :

Dra. Noor Tifauzah, M. Kes (……………………………….)

NIP. 19600530 198910 2001

Ditetatapkan di : Yogyakarta

Tanggal : 1 Juli 2016

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**

**KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Liling Yohanes

NIM : P07131113019

Program Studi/Jurusan : DIII Gizi

Judul Tugas akhir : Tinjauan Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Kue

 Bolu Labu Kuning *(Cucurbita moschata)*

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty- Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul :

Pemanfaatan Tepung Labu Kuning *(Cucurbita moschatadurch)* Sebagai Bahan Pembuatan Kue Bolu.

Berserta perangkat yang ada (jika diperlikan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyeimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*) merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Pada tanggal 1 Juli 2016

Yang menyatakan

Materai 6000

(Liling Yohanes)

NIM. P07131113019

**KATA PENGANTAR**

 Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. Penulisan Karya tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, KTI dengan judul “Tinjauan Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Kue Bolu Labu Kuning *(Cucurbita moschata)*” dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

 Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada Bapak Nurhidayat, SKM, M. Kes selaku Pembimbing Utama, Bapak. Slamet Iskandar, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping dan tidak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada:

1. Abidillah Mursyid, SKM, M.S selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Seluruh dosen dan karyawan yang telah membantu saya dalam penyusunan proposal Karya Tulis Ilmiah.
4. Orang tua, kakak, dan adik yang telah mendoakan dan memotivasi saya dalam penyusunan proposal Karya Tulis Ilmiah.
5. Teman-teman Diploma Gizi Angkatan 2013 dan teman-teman Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta yang selalu membantu saya.
6. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 1 Juli 2016

Penulis

**DAFTAR ISI**

 **Halaman**

**HALAMAN JUDUL i**

**HALAMAM PERNYATAAN ORISINALITAS ii**

**PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN. iii**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING iv**

**HALAMAN PENGESAHAN v**

**HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI vi**

**KATA PENGANTAR vii**

**DAFTAR ISI ix**

**DAFTAR TABEL x**

**DAFTAR GAMBAR xi**

**DAFTAR LAMPIRAN xii**

**INTISARI xiii**

**ABSTRACKT xiv**

**BAB I PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang 1**
2. **Rumusan Masalah 3**
3. **Tujuan Penelitian 3**
4. **Ruang Lingkup 4**
5. **Manfaat Penelitian 4**
6. **Keaslian Penelitian 5**

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

1. **Uraian Teori 6**
2. **Landasan Teori 23**
3. **Kerangka Konsep 24**
4. **Hipotesis Penelitian 25**

**BAB III METODE PENELITIAN**

1. **Jenis Dan Rancangan Penelitian 26**
2. **Waktu Dan Tempat Penelitian 27**
3. **Defenisi Operasonal Variabel 27**
4. **Instrument Dan Bahan Penelitian 31**
5. **Prosedur Kerja Penelitian 34**
6. **Teknik Pengumpulan Data 39**
7. **Pengolahan Dan Analisa Data 39**
8. **Etika Penelitian 40**

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 41**

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 62**

**DAFTAR PUSTAKA 63**

**LAMPIRAN 65**

**DAFTAR TABEL**

**Halaman**

**Tabel 1 Kandungan Gizi Labu Kuning 9**

**Tabel 2 KomposisiTepungTeriguTiap 100 gram bahan 12**

**Table 3 Komposisi Kandungan Gizi Gula Pasir 13**

**Table 4 Kandungan gizi telur ayam tiap 100g 14**

**Table 5 Rancangan Percobaan 26**

**Table 6 Instrument dan bahan penelitian 31**

**Table 7 Perbandingan Komposisi 36**

**Tabel 8 Hasil Pengamatan Sifat Fisik Kue Bolu 47**

**Tabel 9 Rata-rata *Mean Rank* Tingkat Kesukaan 51**

**Table 10 Analisa Zat Gizi (Per Resep) 59**

**Table 11 *Food Cost* Kue Bolu 60**

**DAFTAR GAMBAR**

**Halaman**

**Gambar 1 Buah labu kuning 6**

**Gambar 2 Kerangka Konsep Penelitian 24**

**Gambar 3 Prosedur Pembuatan Tepung 35**

**Gambar 4 Prosedur Pembuatan Kue Bolu 37**

**Gambar 5 Proses Pengayakkan tepung labu kuning 37**

**Gambar 6 Tepung Labu Kuning 42**

**Gambar 7 Penimbangan Bahan Pembuatan Kue Bolu 43**

**Gambar 8 Bahan-bahan Pembuatan Kue Bolu 44**

**Gambar 9 Proses Pengadukkan Adonan 45**

**Gambar 10 Adonan Dimasukkan Kedalam Loyang 45**

**Gambar 11 Proses Pemanggangan Kue Bolu 46**

**Gambar 12 Kue Bolu 46**

**Gambar 13 Kue Bolu Dengan Variasi Penambahan Tepung Labu kuning 48**

**Gambar 14 Hasil Uji *Hedonic Scale Test* Warna Kue Bolu 52**

**Gambar 15 Hasil Uji *Hedonic Scale Test* Aroma Kue Bolu 54**

**Gambar 16 Hasil Uji *Hedonic Scale Test* Rasa Kue Bolu 56**

**Gambar 17 Hasil Uji *Hedonic Scale Test* Tekstur Kue Bolu 58**

**DAFTAR LAMPIRAN**

**Halaman**

**Lampiran 1 Pernyataan Kesediaan Panelis 65**

**Lampiran 2 Form Uji *Hedonic Scale Test* 66**

**Lampiran 3 Data Hasil Penilaian Sifat Organoleptik Kue Bolu 67**

**Lampiran 4 Uji Statistik 71**

**Lampiran 5 Dokumentasi 78**

**TINJAUAN SIFAT FISIK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK KUE BOLU LABU KUNING *(Cucurbita moschata)***

Liling Yohanes¹, Nur Hidayat², Slamet Iskandar³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293,

Email : lilingyohanes@gmail.com

**INTISARI**

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat dan β-Karoten. Keunggulan β-Karoten, antara lai lutein, zeaxanthin, dan karoten, yang member warna kuning pada labu kuning mampu membantu melindungi tubuh dengan menetralkan molekul oksigen jahat yang disebut juga radikal bebas.

Penelitian ini bertujuan untuk pemanfaatan tepung labu kuning dalam pembuatan kue bolu. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental semu dengan berbagai variasi penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan kue bolu yang kemudian hasilnya akan diamati sifat fisik dan sifat organoleptik. Penelitian dilakukan pada bulan Mei-Juli 2016.

Hasil uji sifat fisik kue bolu yang dihasilkan untuk warna warna kue bolu yang paling tinggi adalah kue bolu dengan penambahan tepung labu kuning 60% dengan jumlah 15 orang panelis, untuk aroma aroma kue bolu yaitu pada variasi tanpa penambahan tepung labu kuning dan penambahan tepung labu kuning 40% sebesar 56,00% dengan jumlah 14 orang panelis, untuk rasa kue bolu adalah pada variasi penambahan tepung labu kuning sebesar 60% dengan jumlah 12 orang panelis, untuk tekstur adalah pada variasi penambahan labu kuning sebesar 60% dengan jumlah 12 orang panelis.

Semakin banyak campuran tepung labu kuning semakin terdapat peningkatan nilai gizi yang dihasilkan. Berdasrakan analisa harga maka semakin banyak penambahan tepung labu kuning harga kue bolu per resepnya mengalami mengalami peningkatan harga sebesar Rp 200.00-300.00 rupiah. Kue bolu yang bisa dikembangkan berdasarkan analisa sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan gizi dan biaya adalah kue bolu dengan campuran 40%.

Kata Kunci : Pemanfaatan Tepung Labu Kuning, Kue Bolu

**REVIEW OF PHYSICAL AND ORAGNOLEPTIC PROPERTIES OF SPONGE CAKE PUMPKIN (*Cucurbita moschata*)**

Liling Yohanes¹, Nur Hidayat², Slamet Iskandar³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293,

Email : lilingyohanes@gmail.com

**ABSTRACT**

*Pumpkin is a food rich of vitamin A and C, minerals, and carbohydrates and β - Carotene . Β - Carotene advantages, among others, lutein, zeaxanthin, and carotene, which members of the yellow color of pumpkin is able to help protect the body by neutralizing the bad oxygen molecules called free radicals too .*

*This research aims to use pumpkin flour in the manufacture of sponge cake. The method used is a quasi-experimental addition of flour with a variety of pumpkins in the manufacture of sponge cake which results will be observable physical properties and organoleptic properties. The study was conducted in May-July 2016.*

*The test results of physical properties of sponge cake produced for color sponge cake highest is sponge cake with the addition of flour pumpkin 60 % with the number of 15 panelists , for the aroma sponge cake that is the variation without the addition of flour pumpkin and adding flour pumpkin 40 % amounting to 56.00 % with the number of 14 panelists , for the taste of sponge cake is the addition of flour pumpkin variation of 60% with a total of 12 panelists , for texture is the addition of pumpkin variation of 60% with a total of 12 panelists.*

*The more the flour mixture pumpkin increasingly there is increased nutritional value produced. Based on the analysis of the price, the more addition of pumpkin flour sponge cake price per prescription experiencing increased price of Rp 200.00-300.00 rupiah. Sponge cake that can be developed based on analysis of physical properties, organoleptic properties, nutritional content and the cost is sponge cake with a mixture of 40 %.*

*Keywords : Utilization Of Pumpkin Flour, Cakes*