**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](mailto: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](mailto: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 50 %*

*Keywords : Utilization Of Pumpkin Flour, Cakes*