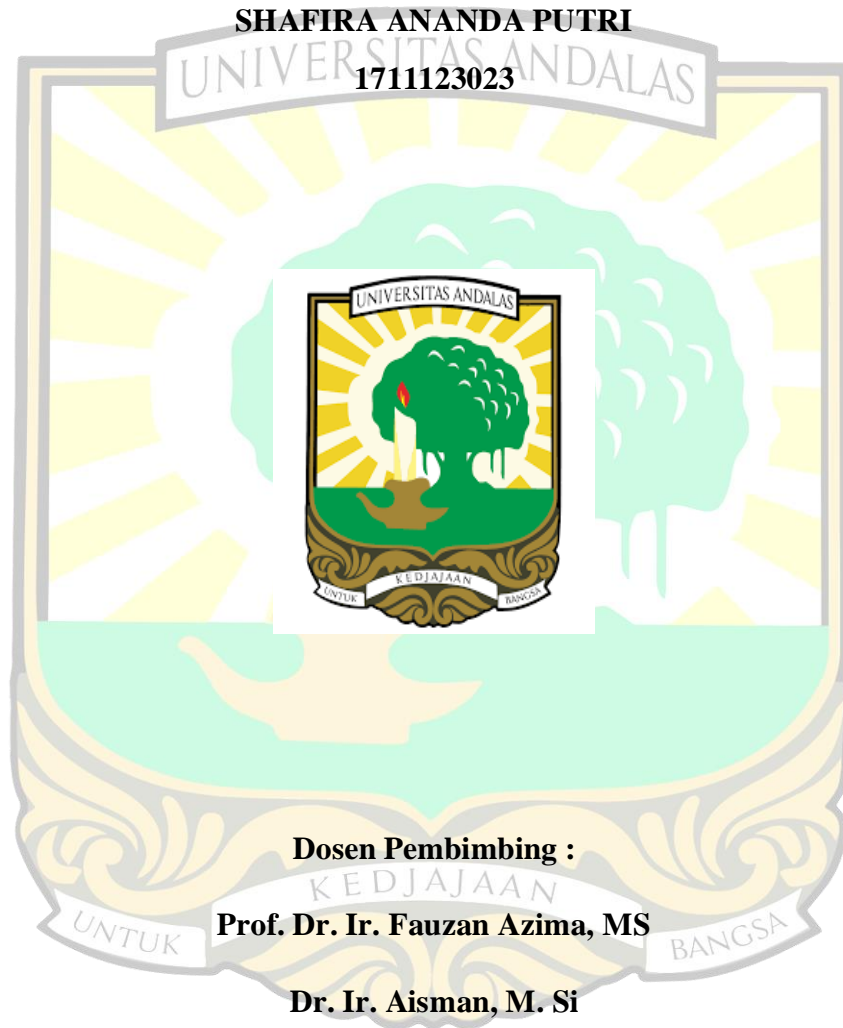


**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG
LABU KUNING DAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE MANGKOK**

SHAFIRA ANANDA PUTRI

1711123023



Dosen Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

Dr. Ir. Aisman, M. Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

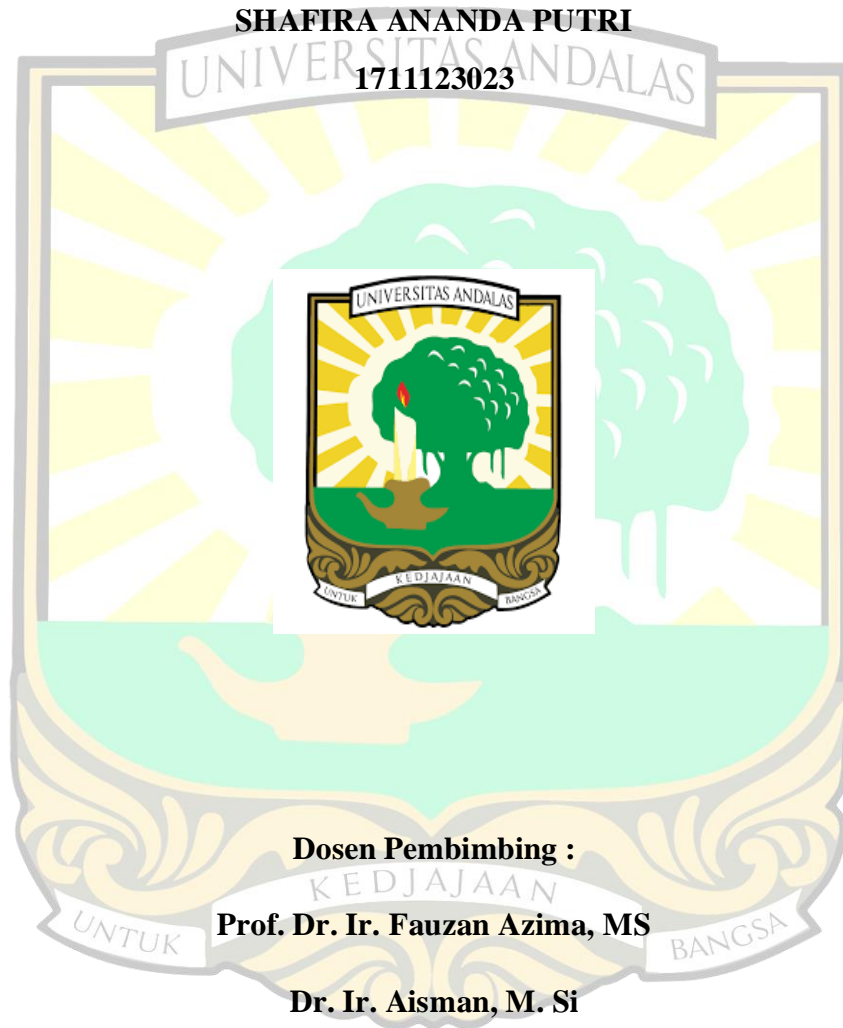
PADANG

2023

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG
LABU KUNING DAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE MANGKOK**

SHAFIRA ANANDA PUTRI

1711123023



Dosen Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

Dr. Ir. Aisman, M. Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

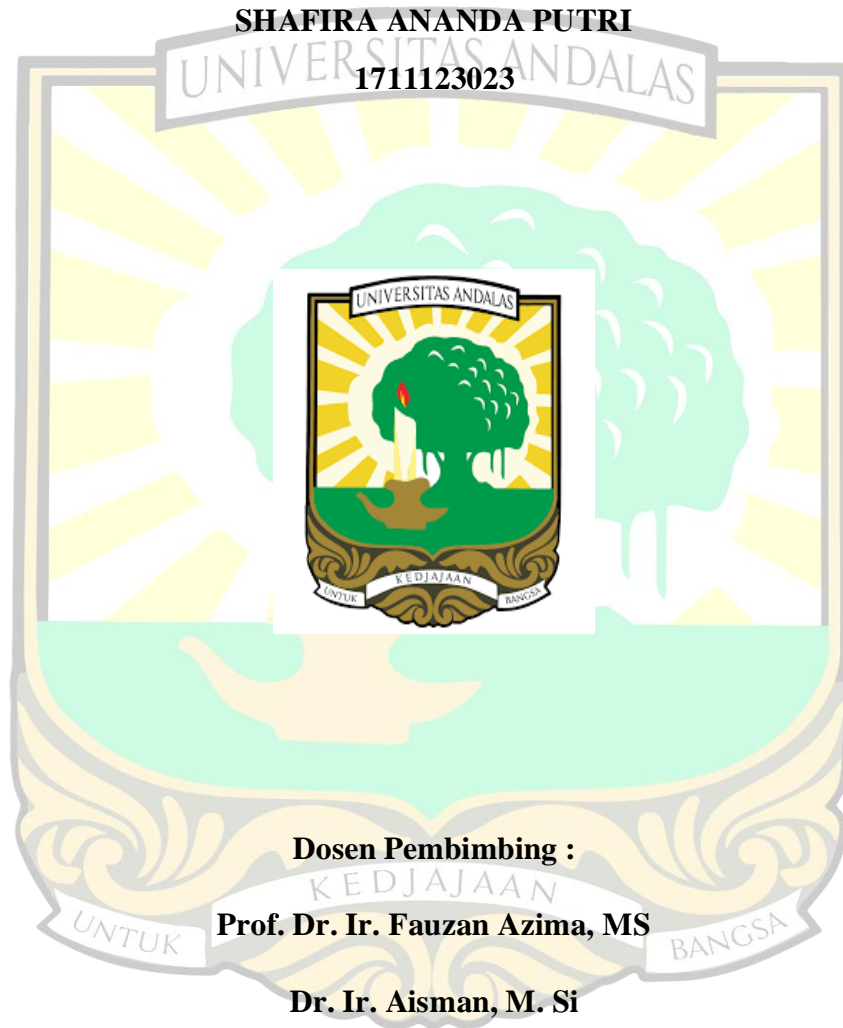
PADANG

2023

**PENGARUH PENCAMPURAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG
LABU KUNING DAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE MANGKOK**

SHAFIRA ANANDA PUTRI

1711123023



Dosen Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

Dr. Ir. Aisman, M. Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

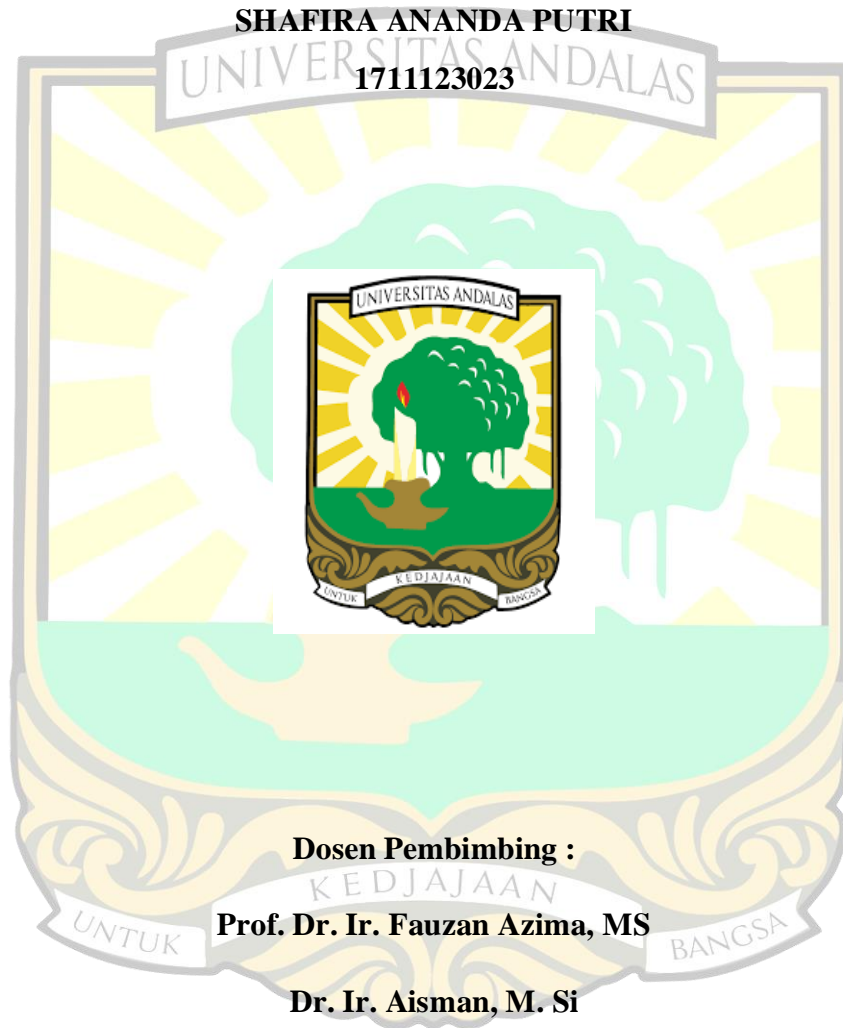
PADANG

2023

**PENGARUH PENCAAMPURAN TEPUNG BERAS DENGAN TEPUNG
LABU KUNING DAN PENAMBAHAN BUBUK KAYU MANIS
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE MANGKOK**

SHAFIRA ANANDA PUTRI

1711123023



Dosen Pembimbing :

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

Dr. Ir. Aisman, M. Si

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

Pengaruh Pencampuran Tepung Beras Dengan Tepung Labu Kuning Dengan Penambahan Cassiavera Terhadap Karakteristik Kue Mangkok

Shafira Ananda Putri, Fauzan Azima, Aisman

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pencampuran tepung beras dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue mangkok yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuannya dalam penelitian ini yaitu A (100% tepung beras : 0% tepung labu kuning), B (10% tepung labu kuning : 90% tepung beras), C (15% tepung labu kuning : 85% tepung beras), D (20% tepung labu kuning : 80% tepung beras), E (25% tepung labu kuning : 75% tepung beras). Analisis data dilakukan dengan Analysis of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil berpengaruh nyata terhadap warna Hue) kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, total karotenoid, organoleptik warna, namun berpengaruh tidak nyata pada kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar antioksidan, organoleptik dari segi rasa, aroma, dan tekstur. Perlakuan terbaik yaitu E (25% tepung labu kuning : 75% tepung beras) yang menghasilkan kue mangkok dengan warna (Hue) menghasilkan warna *yellow* (98,75), kadar air (49,00%), kadar abu (0,78%), kadar protein (4,78%), kadar lemak (0,32%), kadar karbohidrat (46,00%), kadar serat kasar (6,75), kadar total karotenoid (85,72 μ g/g) dan aktivitas antioksidan (51,33%) dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna (3,60), aroma (3,20), rasa (3,35), tekstur (3,65).

Kata Kunci: Tepung labu kuning, tepung beras, kue mangkok, bubuk kayu manis

The Effect of Mixing Rice Flour With Yellow Pumpkin Flour and Adding Powder on he Characteristic Kue Mangkok

Shafira Ananda Putri, Fauzan Azima, Aisman

This study aims of this research was determine the effect of the mixing of rice flour with pumpkin flour on the characteristics of the resulting kue mangkok. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments in this study were A (100% rice flour: 0% pumpkin flour), B (10% pumpkin flour: 90% rice flour), C (15% pumpkin flour: 85% rice flour), D (20 % pumpkin flour : 80% rice flour), E (25% pumpkin flour : 75% rice flour). Data analysis was performed using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The results significantly affected the color (Hue) moisture content, ash content, crude fiber content, total carotenoids, organoleptic color, but had no significant effect on protein content, fat content, carbohydrate content, antioxidant content, organoleptic in terms of taste, aroma and texture. The best treatment was E (25% pumpkin flour : 75% rice flour) which produced kue mangkok with a color (Hue) which produced a yellow color (98.75), water content (49.00%), ash content (0.78%), protein content (4.78%), fat content (0.32%), carbohydrate content (46.00%), crude fiber content (6.75), total carotenoid content (85.72 μ g/g) and activity antioxidants (51.33%) with the level of panelist acceptance of color (3.60), aroma (3.20), taste (3.35), texture (3.65).

Keywords: Pumpkin flour, rice flour, kue mangkok, cinnamon

