

Karakteristik *Cupcake* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penentuan Umur Simpannya

Sri Enda Wahyuni, Novelina, Wenny Surya Murtius

ABSTRAK

Penelitian “Karakteristik *Cupcake* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Penentuan Umur Simpannya” telah dilaksanakan di laboratorium Teknologi dan Rekayasa Proses Hasil Pertanian, laboratorium Kimia Biokimia Hasil Pertanian dan laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang dan Laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta pada bulan Januari sampai April 2014. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat pencampuran bubur labu kuning dengan tepung terigu terhadap *cupcake* labu kuning yang dihasilkan serta mengetahui umur simpan *cupcake* labu kuning. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Dengan perlakuan substitusi tepung terigu dengan bubur labu kuning. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pencampuran tepung terigu dengan bubur labu kuning memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan derajat pengembangan *cupcake*. *Cupcake* labu kuning penambahan 40% labu kuning (perlakuan E) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik, dengan skor nilai terhadap warna 4,20, aroma 3,95, rasa 4,05, dan tekstur 4,10. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada *cupcake* labu kuning penambahan 40% bubur labu kuning diperoleh kadar air 38,41%, kadar abu 0,56%, kadar protein 9,39%, kadar lemak 5,97%, kadar karbohidrat 47,21%, kadar serat kasar 3,23%, derajat pengembangan *cupcake* 11,66%, kadar betakaroten 2370($\mu\text{g}/100\text{gr}$), dan angka lempeng total $3,0 \times 10^4$ koloni/gram serta mempunyai umur simpan selama 5 hari.

Kata kunci :*Cupcake*, labu kuning, tepung terigu, umur simpan

