

ABSTRAK

Peningkatan Kualitas Selai Labu Kuning

Oleh: Neta Fadilla

Penelitian ini bertujuan untuk membuat resep selai labu kuning yang telah ada, maka terciptanya resep membuat resep standar labu kuning, Meningkatkan kualitas rasa, aroma dan tekstur selai labu kuning. Penelitian ini diharapkan memberikan informasi mengenai cara dan proses pembuatan selai labu kuning serta kandungan zat gizi labu kuning. Tujuan lain dari penelitian diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan labu kuning sebagai selai bukan hanya sebagai kerupuk, kolak dan es krim saja. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah Quasi eksperimen yaitu eksperimen yang memiliki perlakuan, pengukuran dampak untuk menciptakan perbandingan selai labu kuning. Penelitian dilakukan pada tanggal 6 Desember 2020 sampai 24 Desember 2020 dengan melakukan tiga kali eksperimen, di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, namun dikarenakan kondisi saat ini sedang pandemik covid 19 penulis melakukan penelitian dirumah, dengan peralatan yang ada dan tetap menerapkan hygiene sanitasi. Pada uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis terlatih. Hasil uji setelah tiga kali eksperimen menunjukkan bahwa kualitas warna selai labu kuning adalah kuning kecoklatan. Kualitas tekstur selai labu kuning adalah mudah dioles. Kualitas aroma harum selai labu kuning adalah harum. Kualitas rasa manis selai labu kuning adalah manis. Harga jual selai labu kuning 1 botol 150gr yaitu Rp.13.000.-/botol.

Kata kunci: Selai Labu Kuning.