

ABSTRAK

Ghina Adriana, 2022. “Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam”. *Skripsi*. Padang: Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan *puree* labu siam untuk memvariasikan isi siomay ayam yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal dan menambah variasi dari produk siomay. Penambahan *puree* labu siam bertujuan untuk menambah kekenyalan pada isi siomay ayam dengan menganalisis pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 15%,25%,35% terhadap kualitas isi siomay ayam dari organoleptik. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas isi siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANAVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *puree* labu siam terdapat pengaruh yang signifikan antara 15%,25%,35% terhadap kualitas isi siomay yaitu kualitas tekstur kenyal dan rasa labu siam. Kualitas bentuk (rapi dan seragam), warna putih kekuningan dan aroma khas ayam tidak berpengaruh pada kualitas isi siomay ayam. Hasil uji kualitas isi siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam terbaik yaitu pada perlakuan X_3 dengan penambahan *puree* labu siam sebanyak 35%.

Kata Kunci : Isi Siomay Ayam, *Puree* Labu Siam, Kualitas