

**PENGARUH SUBSTITUSI PENGGUNAAN LABU KUNING
TERHADAP KUALITAS KUE TALAM**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**ROBBI ROMADHONAL PUTRA
NIM 2018/18075053**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

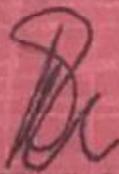
BALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI PENGGUNAAN LABU KUNING TERHADAP
KUALITAS KUE TALAM

Nama : Robbi Romadhonal Putra
Nim : 18075053
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

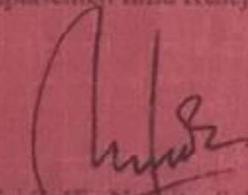
Padang, November 2022

Disediujur Oleh
Pembimbing



Dra. Wimelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengizahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zaini Novilia, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Robbi Romadhonal Putra

NIM : 18075053

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi Didepan Tim Pengaji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan Judul

Pengaruh Substitusi Penggunaan Labu Kuning Terhadap Kualitas

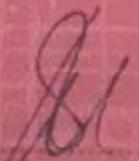
Kue Talam

Padang, November 2022

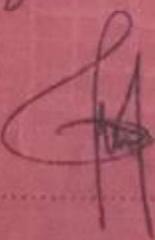
Tim Pengaji

Tanda Tangan

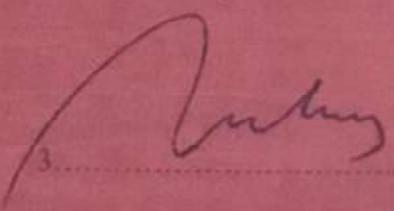
1. Ketua Dra. Wimelis Syarif, M.Pd

1. 

2. Anggota Cici Andriani, M.Pd

2. 

3. Anggota Julianne Siregar, S.Pd, M.Pd T

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186 e-mail : ikkfp unp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Robbi Romadhon Putra
Nim : 18075053
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul : Pengaruh Substitusi Penggunaan Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Talam

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulnia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Robbi Romadhon Putra
NIM. 18075053

ABSTRAK

Robbi Romadhonal Putra, 2022. “Pengaruh Substitusi Penggunaan Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Talam”. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu labu kuning yang masih kurang di inovasikan. Labu kuning dijadikan puree untuk di campurkan ke dalam adonan kue talam. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas kue talam dari segi volume bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan tiga kali pengulangan. Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari 3 orang panelis ahli yaitu dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Alat yang digunakan dalam mengambil data berupa angket yang berisi pertanyaan – pertanyaan tentang kualitas kue talam. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh substitusi labu kuning yang signifikan antara 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas kue talam yaitu pada kualitas warna kuning labu, aroma kue talam beraroma labu kuning. Kualitas volume bentuk (seragam dan berbentuk bulat mangkuk), tekstur kenyal, rasa bagian atas gurih dan rasa bagian bawah manis tidak berpengaruh pada kualitas kue talam. Hasil uji kualitas kue talam labu kuning terbaik yaitu pada perlakuan X3 dengan substitusi labu kuning sebanyak 75%.

Kata Kunci : Labu Kuning, Kue Talam, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berudul **“Pengaruh Substitusi Penggunaan Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Talam”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd Selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan saran dan motivasi.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini sampai selesai, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.

6. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
7. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd T selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa di sebutkan satu persatu.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat yang telah sabar membantu dan menemani sehingga skripsi ini selesai dan musuh yang telah membuat penulis tambah semangat dalam menyelesaikan skripsi ini dengan cepat, serta rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
10. Teristimewa kepada Ibu, Ayah, Adek dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari allah swt serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Kue Talam	8
1. Pengertian Kue Talam	8
2. Jenis – Jenis Kue Talam	9
3. Resep Kue Talam.....	10
4. Bahan Pembuatan Kue Talam	11
5. Alat Pembuatan Kue Talam.....	14
6. Proses Pembuatan Kue Talam	19
7. Kualitas Kue Talam	20
B. Labu Kuning	24
1. Pengertian Labu Kuning.....	24
2. Jenis - Jenis Labu Kuning.....	26
3. Kandungan Gizi Labu Kuning.....	27

C. Kerangka Konseptual	28
D. Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Metode Penelitian	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
C. Objek Penelitian	30
D. Definisi Operasional Dan Variabel.....	31
E. Jenis dan Sumber Data	32
1. Jenis Data.....	32
2. Sumber Data	33
F. Prosedur Penelitian	33
1. Tahap Persiapan Penelitian.....	34
2. Tahap Pengolahan.....	36
3. Tahap Penilian (Uji Organoleptik)	38
G. Rancangan Penelitian	38
H. Kontrol Validitas	40
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	40
1. Teknik Pengumpulan Data	40
2. Instrumen Penelitian	41
J. Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil Penelitian.....	44
1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Kue Talam Dengan Substitusi Labu Kuning Sebanyak (25%, 50% Dan 75 %)	44
2. Deskripsi Data Kualitas Warna Keseluruhan Kue Talam Dengan Substitusi Labu Kuning Sebanyak (25%, 50% Dan 75%).....	47

3. Pengaruh Kualitas Aroma Harum labu kuning Kue Talam Substitusi Labu Kuning Sebanyak 25%, 50%, Dan 75%.....	49
4. Pengaruh Kualitas Tekstur Kenyal Kue Talam Substitusi Labu Kuning Sebanyak 25%, 50%, Dan 75%.....	50
5. Pengaruh Kualitas Rasa Kue Talam Substitusi Labu Kuning Sebanyak 25%, 50%, Dan 75%.....	52
B. Pembahasan	54
1. Pengaruh Kualitas Bentuk Kue Talam Substitusi Labu Kuning 25%, 50% dan 75 %	55
2. Pengaruh Kualitas Warna Keseluruhan Kue Talam Dengan Substitusi Labu Kuning Sebanyak (25%, 50% Dan 75%).	56
3. Pengaruh Kualitas Aroma Harum labu kuning Kue Talam Substitusi Labu Kuning Sebanyak 25%, 50%, Dan 75%.....	57
4. Pengaruh Kualitas Tekstur Kenyal Kue Talam Substitusi Labu Kuning Sebanyak 25%, 50%, Dan 75%.....	58
5. Pengaruh Kualitas Rasa Kue Talam Substitusi Labu Kuning Sebanyak 25%, 50%, Dan 75%.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan	61
1. Kualitas Bentuk	61
2. Kualitas Warna	62
3. Kualitas Aroma.....	62
4. Kualitas Tekstur Kenyal	62
5. Kualitas Rasa	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Lapisan hijau.....	11
2. Lapisan putih	11
3. Kandungan Zat Gizi Dalam 100 gr Tepung Beras	12
4. Kandungan Gizi Dalam 100 gr Tepung Tapioka.....	12
5. Komposisi Zat Pasir Gizi dalam 100 gr Gula	13
6. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 g	27
7. Komposisi Bahan Pembuatan Kue Talam Labu Kuning Lapisan Bawah..	36
8. Komposisi Bahan Pembuatan Lapisan Putih (Atas) Kue Talam.....	36
9. Daftar Rancangan Penelitian	38
10. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	41
11. Daftar Analisis Varian (ANAVA)	42
12. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam Kue Talam	45
13. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat Mangkuk Kue Talam	46
14. Analisis Varian Kualitas Warna Kue Talam	48
15. Uji Duncam Kualitas Warna Pada Kue Talam Labu Kuning.....	48
16. Analisis Varian Kualitas Aroma Kue Talam	50
17. Uji Duncan Kualitas Aroma Pada Kue Talam Labu Kuning	50
18. Analisis Varian Kualitas Tekstur Kue Talam.....	51
19. Analisis Varian Kualitas rasa bagian atas Kue Talam.....	53
20. Analisis Varian Kualitas Rasa Bagian Bawah Kue Talam.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Talam	9
2. Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch)	25
3. Diagram Alir Pembuatan Bubur Labu Kuning.....	28
4. Kerangka Konseptual	29
5. Diagram Pembuatan Kue Talam Labu Kuning	37
6. Rata – Rata Kualitas Bentuk Seragam Pada Kue Talam Labu Kuning.....	44
7. Rata – Rata Kualitas Bentuk (Bulat Mangkuk) Kue Talam Labu Kuning .	46
8. Rata – Rata Kualitas Warna Keseluruhan Pada Kue Talam.....	47
9. Rata – Rata Kualitas Aroma (Harum Labu Kuning) Pada Kue Talam Labu Kuning	49
10. Rata- Rata Kualitas Tekstur (Kenyal) Pada Kue Talam labu kuning.....	51
11. Rata- Rata Kualitas Rasa Bagian Atas (Gurih) Pada Kue Talam Labu Kuning	52
12. Rata – Rata Kualitas Rasa Bagian Bawah (Manis) Pada Kue Talam Labu Kuning	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian	69
2. Tabulasi Data	77
3. Uji Analisis Varian (ANAVA)	81
4. Dokumentasi	88
5. Surat Izin Penelitian.....	92
6. Surat Permohonan Panelis	94
7. Surat Tugas Pembimbing.....	95
8. Surat Tugas Seminar.....	96

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia kaya akan kue tradisional, salah satu jenis kue tradisional di Indonesia adalah kue talam (Rahayu Istikomah, 2015). Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas indonesia yang mudah di temukan di mana-mana di semua daerah di Indonesia. Di bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer, kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan (Pramudito, P., 2019), berbahan dasar tepung beras dan tepung kanji, dengan tambahan gula pasir, santan, air dan garam. Tepung beras berperan untuk memberikan bentuk dari kue talam tersebut. Sedangkan tepung tapioka berperan untuk membuat kue talam menjadi lebih kenyal. Selain tepung beras dan tepung tapioka, salah satu bahan utama dalam pembuatan kue talam adalah santan.

Adapun ciri-ciri kue talam yang sering kita jumpai atau sudah kita kenal biasanya dicetak menggunakan cetakan berbentuk mangkuk, atau loyang dengan warna putih diatasnya dan dicampur dengan warna lain di bagian bawahnya, tapi sekarang kue talam sudah semakin berkembang variasi, rasanya manis dan teksturnya kenyal membuat kue ini digemari masyarakat. Pembuatan kue talam hijau biasanya menggunakan pewarna sintetis dan pewarna alami yang didapatkan dari ekstrak daun pandan dan daun suji. Kehadiran produk kue basah ikut serta menambah jenis makanan yang ada dimasyarakat. Namun, kreasi pengolahan kue talam masih sedikit, sehingga dengan perkembangan zaman yang semakin maju saat ini perlu dilakukan inovasi pada pengolahan kue talam

yang salah satunya bisa dilakukan dengan substitusi bahan dasar pembuatan kue dalam dengan labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang penyebarannya telah merata di seluruh kepulauan Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2020), menunjukkan bahwa produksi rata-rata labu kuning di Indonesia relatif tinggi, tahun 2020 produksi di Jawa (150.000 ton / tahun), Sumatera (6.100 ton / tahun), Bali (1.200 ton / tahun), tetapi untuk konsumsi labu kuning dalam masyarakat masih rendah yaitu kurang dari 5 kg per kapita per tahun. Provinsi Jawa Barat merupakan Provinsi sentral pertama penghasil labu di Indonesia. Namun untuk wilayah Sumatera khususnya Sumatera Barat sendiri belum banyak industri rumahan yang mengelola labu kuning dengan skala yang besar dan masih dikonsumsi pada waktu-waktu tertentu oleh masyarakat. Tanaman labu kuning belum terlalu dijadikan budidaya utama oleh petani. Salah satu faktor kurangnya minat petani membudidayakan tanaman labu adalah karena buah labu yang belum memenuhi keinginan konsumen dipasaran, sehingga diperlukan inovasi terbaru untuk menaikkan nilai jual dari labu kuning tersebut. Faktor penulis menggunakan labu kuning pada penelitian ini yaitu karena banyaknya labu kuning yang terbuang atau tidak diolah di tempat tinggal penulis sehingga membuat penulis tertarik untuk mengenalkan produk dari labu kuning tersebut, yaitu dengan menggunakan labu kuning pada pembuatan kue talam.

Labu kuning merupakan sumber bahan pangan yang sangat potensial karena kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya yang terjangkau

oleh masyarakat. Komposisi utama dari labu kuning adalah karbohidrat dan air. Karbohidrat dari labu kuning dapat mencapai 70% dari pembuatan puree labu kuning (Gardjito, M, 2006). Labu kuning juga mengandung vitamin A, vitamin A yang terkandung dalam labu kuning berbentuk β -karoten. Kandungan β -karoten yang tinggi yaitu 180 SI sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber vitamin A alami (Gardjito, dkk, 1989). Labu kuning memiliki keunggulan lain yang tidak dimiliki oleh bahan makanan lain yaitu labu kuning yang dipetik dalam kondisi sudah tua dan tidak ada kerusakan dapat disimpan dalam suhu kamar dengan waktu yang cukup lama yaitu kurang lebih selama enam bulan tanpa mengalami perubahan yang cukup banyak (Hantoro, dkk, 2012). Labu kuning hanya mengandung 29 kalori dalam 100 gram, sehingga cukup aman dikonsumsi walaupun sudah diberi beberapa bahan penunjang seperti tepung terigu atau tepung beras. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sifat labu kuning yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya. tetapi saat ini pemanfaatannya belum optimal. Penyebabnya adalah terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.

Penelitian relevan mengenai kue talam telah diteliti oleh Alfun Nora (2021) dengan judul “*Pembuatan Kue Talam Menggunakan Pewarna Alami Dari Ketumpang Air*” yang dimana penelitian ini bertujuan untuk membuat kue talam dengan menggunakan ketumpang air dan mendeskripsikan kualitas

penggunaan ketupang air pada kue talam dari segi bentuk, warna, aroma, warna, tekstur, dan rasa.

Selanjutnya juga ada penelitian yang relevan dari Ivo Amanda (2020) dengan judul “*Penggunaan Ketupang Air Pada Pembuatan Kue Talam Bulan*” Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue talam bulan dengan menggunakan ketupang air , serta mendeskripsikan kualitas penggunaan ketupang air pada pembuatan kue talam bulan dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan bentuk.

Selain itu juga terdapat penelitian tentang penggunaan labu kuning dalam pembuatan *cookies*, terdapat pada proyek akhir Berliana Putri Nopalyu (2022) “*Penggunaan labu kuning dalam pembuatan castangel cookies*”. Dengan adanya beberapa penelitian tentang kue talam dan labu kuning maka penulis ingin menginovasikan labu kuning terhadap kue talam.

Berdasarkan uraian di atas dan pra penelitian dengan persentase labu kuning 25%, 50% dan 75% penulis tertarik untuk meneliti mengenai kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada kue talam dengan menggunakan labu kuning sebagai bahan substitusi pada pembuatan kue talam. Oleh karena itu penulis tertarik mengambil judul “**Pengaruh Substitusi Penggunaan Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Talam**”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah :

1. Hasil panen labu kuning yang banyak, namun belum di manfaatkan dengan baik. Sehingga setelah melakukan proses pemanenan, petani langsung menjual labu kuning di pasar dengan harga yang murah, sehingga nilai ekonomis labu kuning menjadi menurun.
- 2 Selama ini pengembangan produk labu kuning masih di sajikan dalam bentuk olahan seperti di rebus dan di buat menjadi kolak. Sehingga perlunya inovasi baru dalam olahan labu kuning salah satunya yaitu dengan menambahkan labu kuning ke dalam kue talam.
3. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi penggunaan labu kuning terhadap kualitas kue talam.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka batasan masalah dari penelitian ini yaitu pengaruh substitusi labu kuning dengan persentase 25%, 50% dan 75% dari jumlah tepung beras yang digunakan terhadap kualitas kue talam, meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa

D. Rumusan Masalah

Suatu penelitian tentunya mempunyai permasalahan yang perlu diteliti, dianalisis,dan dipecahkan. Masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat pengaruh substitusi penggunaan labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap bentuk kue talam?

2. Apakah terdapat pengaruh substitusi penggunaan labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap warna kue talam?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi penggunaan labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap aroma kue talam?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi penggunaan labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap tekstur kue talam?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi penggunaan labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap rasa kue talam?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap bentuk kue talam.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap warna kue talam.
3. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap aroma kue talam.
4. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap tekstur kue talam.
5. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap rasa kue talam.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan memiliki manfaat bagi pembaca.

Manfaat yang ingin di capai adalah :

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan bacaan dan literatur tentang pengaruh substitusi labu kuning terhadap kualitas kue talam.

2. Manfaat Praktis

a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan labu kuning sebagai bahan penambahan dalam pembuatan kue talam.

b. Meningkatkan nilai jual labu kuning dipasaran, sehingga mensejahterakan para petani terhadap perekonomian.

c. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang meneliti tentang substitusi labu kuning terhadap kualitas kue talam.

3. Manfaat Akademis

a. Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.

b. Sebagai bahan informasi dan pengembangan bagi penelitian selanjutnya.