

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING
TERHADAP KUALITAS *CUPCAKE***

SKRIPSI

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



**ADELINA ARMAN
NIM 18075001/2018**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

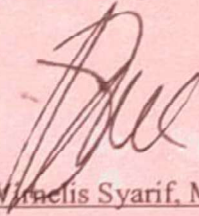
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap
Kualitas *Cupcake*
Nama : Adelina Arman
NIM : 18075001
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2023

Disetujui Oleh:

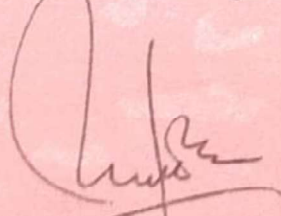
Pembimbing,



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

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Adelina Arman
NIM : 18075001

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:


Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas *Cupcake*

Padang, Juni 2023

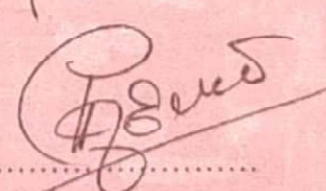
Tim Penguji

Tanda Tangan

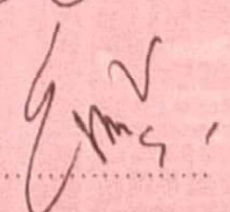
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd

1.


Anggota : Dr. Reno Yelfi, M. Pd

2.


Anggota : Ezi Anggraini, M. Pd

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 : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Adelina Arman
Nim : 18075001
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Cupcake.**

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 pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Juni 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan



Adelina Arman
NIM. 18075001

ABSTRAK

Adelina Arman. 2023. “Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas *Cupcake*. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung labu kuning pada *Cupcake* sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini yaitu *true experiment* (eksperimen murni). Data dalam penelitian ini menggunakan data primer. Prosedur penelitian ini terdiri dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap penilaian. Instrumen dalam penelitian ini adalah uji organoleptik terhadap produk yang dihasilkan dilengkapi dengan kode sampel. Data dianalisis dengan menggunakan analisis varian (ANOVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian ini adalah terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap kualitas warna (bagian dalam coklat dan permukaan luar coklat tua), aroma (labu kuning) dan rasa (labu kuning). Berdasarkan uji statistik data diperoleh nilai F_{hitung} (31.22) > F_{tabel} (4.75) pada kualitas warna bagian dalam, nilai F_{hitung} (10.04) > F_{tabel} (4.75) pada kualitas warna permukaan luar, nilai F_{hitung} (106.74) > F_{tabel} (4.75) pada kualitas aroma, nilai F_{hitung} (57.90) > F_{tabel} (4.75) pada kualitas rasa labu kuning. Sedangkan kualitas bentuk (seragam dan simetris), tekstur (lembut) dan rasa (manis) pada *Cupcake* tidak terdapat perbedaan yang signifikan karena $F_{hitung} < F_{tabel}$. Berdasarkan uji statistik data diperoleh nilai F_{hitung} (1.69) < F_{tabel} (4.75) pada kualitas bentuk seragam, nilai F_{hitung} (1.54) < F_{tabel} (4.75) pada kualitas bentuk simetris, nilai F_{hitung} (1.27) < F_{tabel} (4.75) pada kualitas tekstur, nilai F_{hitung} (0.11) < F_{tabel} (4.75) pada kualitas rasa manis. Hasil uji kualitas *Cupcake* labu kuning terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi tepung labu kuning sebanyak 30%.

Kata kunci: Substitusi, Labu Kuning, *Cupcake*.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas *Cupcake***” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana strata satu pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Tersusunnya laporan ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak yang telah memberi dorongan dan motivasi kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung, baik secara moril maupun materil. Oleh karena 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. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun

skripsi ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Dr. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen penguji satu yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen penguji dua yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa kepada Bunda, Ayah, Abang dan Adik-adik serta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat serta do'a nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat saya Elvira Novita sebagai teman susah dan senang selama ini dan “Selalu Ada” sebagai sahabat berjuang selama perkuliahan hingga sampai di titik ini.

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, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KERANGKA TEORITIS	10
A. Labu Kuning	10
B. <i>Cupcake</i>	13
C. Kerangka Konseptual	26
D. Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
A. Metode Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
C. Objek Penelitian	27
D. Defenisi Operasional dan Variabel.....	28
E. Jenis dan Sumber Data	29
F. Prosedur Penelitian	30
G. Rancangan Penelitian	36
H. Kontrol Validitas	38
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	38
J. Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Hasil Penelitian.....	42
B. Pembahasan	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Cupcake.....	14
Kerangka Konseptual	26
Diagram Alir Pembuatan Cupcake Labu Kuning	35
Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam	43
Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Bulat Simetris	44
Rata-rata Nilai Kualitas Warna Bagian Dalam	45
Rata-rata Nilai Kualitas Warna Permukaan Luar.....	46
Rata-rata Nilai Kualitas Aroma.....	48
Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur.....	49
Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Labu Kuning.....	50
Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Manis	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 gram.....	11
2. Komposisi Zat Gizi Tepung Labu Kuning per 100 gram	12
3. Komposisi Bahan Pembuatan <i>Cupcake</i> Labu Kuning	34
4. Daftar Rancangan Penelitian.....	36
5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	39
6. Daftar Analisis Varian (ANAVA)	40
7. Uji Duncan Kualitas Warna Bagian Dalam <i>Cupcake</i> Tepung Labu Kuning....	46
8. Uji Duncan Kualitas Warna Permukaan Luar <i>Cupcake</i> Tepung Labu Kuning	47
9. Uji Duncan Kualitas Aroma Bagian Dalam <i>Cupcake</i> Tepung Labu Kuning ...	49
10. Uji Duncan Kualitas Rasa Labu Kuning <i>Cupcake</i> Tepung Labu Kuning	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	66
2. Surat Tugas Seminar	67
3. Kartu Konsultasi Bimbingan Skripsi	68
4. Kartu Revisi Skripsi	70
5. Angket Penelitian	72
6. Tabulasi Data	70
7. Uji Analisis Varian Kualitas Cupcake	78
8. Dokumentasi Penelitian	90

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki beragam bahan pangan lokal yang melimpah, salah satunya labu kuning. Labu kuning merupakan tanaman yang tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Penanaman dan pemeliharaan yang mudah mendukung labu kuning dapat tumbuh dengan baik sehingga banyak dibudidayakan di Indonesia (Mahrita dkk, 2020). Tanaman labu kuning dapat disimpan dalam suhu kamar dalam waktu kurang lebih 6 bulan tanpa mengalami perubahan yang cukup banyak (Purnamasari, 2022). Hal ini menjadi alasan mengapa keberadaan labu kuning cukup melimpah. Tingkat produksi labu kuning seluruh Indonesia rata-rata berkisar 20 sampai 21 ton per hektar, namun tingkat konsumsinya masih sedikit yaitu kurang dari 5 kg/kapital/tahun (Saputri dkk, 2019).

Dikutip dari Kompasiana.com, salah satu daerah penghasil labu kuning di Indonesia seperti Desa Getasan, Kabupaten Semarang mengeluhkan melimpahnya panen labu kuning membuat masyarakat jenuh karena harga jualnya yang relatif rendah. Hal ini menjadi perhatian sehingga dilakukan program Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Waluh oleh PPUD UNNES. Pelatihan juga dilakukan di daerah lain penghasil labu kuning seperti Desa Barakati, Kabupaten Gorontalo yaitu mengadakan program pemberdayaan ekonomi guna meningkatkan nilai ekonomi komoditas labu kuning yang dilakukan oleh Payu

dan kawan-kawan dengan tema “Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Petani Melalui Pengolahan Labu Kuning (*Curcubita Mochata*) Menjadi Produk Cemilan Di Desa Barakati Kabupaten Gorontalo”.

Produk olahan labu kuning seperti biskuit, roti, kerupuk, keripik dan beberapa jenis kue basah telah mulai dikembangkan, namun keberadaan olahan tersebut dimasyarakat jumlahnya masih sedikit (Wahyono dkk, 2018). Labu kuning juga merupakan salah satu bahan pangan sumber β -karoten dengan kandungan yang cukup tinggi yaitu sekitar 1800 IU setiap 100 gr buah segar. Adanya kandungan β -karoten sebagai provitamin A membuat labu kuning dapat menjadi bahan pangan sumber vitamin A dan juga antioksidan (Candra, 2019).

Upaya sederhana dalam pemanfaatan labu kuning adalah dengan cara mengolahnya menjadi tepung. Beberapa keuntungan labu kuning yang telah diolah dalam bentuk tepung adalah memberi nilai tambah, menjadikan umur simpannya lebih panjang, pengemasan lebih mudah, mengurangi penggunaan ruang penyimpanan yang luas, fleksibel untuk diolah menjadi berbagai macam produk serta mudah dipasarkan. Pengolahan labu kuning menjadi tepung juga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Penambahan labu kuning dalam berbagai produk pangan memiliki beberapa tujuan, diantaranya: 1) mengurangi penggunaan terigu dan meningkatkan pemanfaatan labu kuning, 2) meningkatkan nilai gizi produk, dan 3) menambah nilai fungsional suatu produk seperti beta karoten dan serat pangan

(Rismaya dkk, 2018). Salah satu variasi makanan dari tepung labu kuning yang memungkinkan untuk dibuat adalah *Cupcake*.

Cupcake merupakan salah satu jenis *cake* memiliki ukuran yang mini, memiliki bentuk yang menarik dan sering dijadikan makanan selingan atau kudapan oleh masyarakat sehingga banyak digemari oleh berbagai kalangan usia. *Cupcake* cukup populer karena dinilai praktis dan memiliki cita rasa yang lezat. *Cupcake* pada umumnya masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Mengutip data Badan Pusat Statistik (BPS), impor gandum Indonesia mencapai 4,3 juta ton disepanjang Januari-Mei 2022. Himbauan juga dilakukan oleh pemerintah kepada para produsen makanan agar mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan makanan dalam rangka mengurangi penggunaan bahan impor agar dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal yang berlimpah. Salah satu yang bisa dikembangkan untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu adalah menggunakan tepung dari bahan pangan lokal seperti tepung labu kuning. Tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan alternatif untuk substitusi tepung terigu dalam pembuatan berbagai macam produk makanan.

Melihat produksi labu kuning yang melimpah namun tingkat konsumsinya yang masih sangat rendah, maka pembuatan *Cupcake* yang diinovasikan dengan penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam olahan *Cupcake* dapat menjadi alternatif pemanfaatan labu kuning, mengurangi ketergantungan dalam penggunaan tepung terigu sekaligus dapat menciptakan

inovasi baru dalam produk makanan sebagai upaya menambah keanekaragaman produk olahan labu kuning dan menciptakan aneka ragam *cake* dari hasil pertanian lokal yang sesuai dengan peraturan presiden No.22 tahun 2009 pasal 1 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk meneliti mengenai **”Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas *Cupcake*”** terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dengan persentase tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan labu kuning dalam bentuk tepung sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam produk *Cupcake*.

B. Identifikasi Masalah

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

1. Produksi labu kuning yang melimpah namun ketersediaan produk olahan labu kuning sejauh ini masih sedikit.
2. Labu kuning dapat menjadi sumber Beta Karoten yang cukup tinggi namun ketersediaan olahannya masih sedikit.
3. *Cupcake* merupakan makanan yang cukup digemari masyarakat Indonesia namun masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya dimana gandum sebagai bahan dasar terigu merupakan bahan impor dengan jumlah besar di Indonesia.

4. Belum adanya penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas *Cupcake*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah pada penelitian ini yaitu pengaruh substitusi tepung labu kuning dengan komposisi yang bervariasi yaitu 10%, 20% dan 30% dari jumlah keseluruhan tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk *Cupcake*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka penulis memberikan rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap bentuk *Cupcake*?
2. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap warna *Cupcake*?
3. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap aroma *Cupcake*?
4. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap tekstur *Cupcake*?
5. Bagaimana pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap rasa *Cupcake*?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap bentuk *Cupcake*
2. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap warna *Cupcake*
3. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap aroma *Cupcake*
4. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap tekstur *Cupcake*
5. Mengetahui pengaruh substitusi penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10%, 20% dan 30% terhadap rasa *Cupcake*

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan, manfaat penelitian yang dapat diambil dari penelitian ini antara lain:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai sumber bacaan dan literatur tentang pengaruh substitusi tepung labu kuning terhadap kualitas *Cupcake*.
 - b. Memberi kontribusi bagi ilmu pengetahuan dan pendidikan yang berkaitan dengan labu kuning dan *Cupcake*.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan labu kuning sebagai bahan substitusi tepung terigu pada *Cupcake*.
- b. Meningkatkan nilai jual labu kuning sehingga meningkatkan perekonomian para petani.
- c. Menambah literatur bagi mahasiswa yang melakukan penelitian mengenai labu kuning dan *Cupcake*.

3. Manfaat Akademis

- a. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- b. Sebagai bahan informasi dan pengembangan bagi penelitian selanjutnya.