

**PENGGUNAAN EKSTRAK LABU KUNING DALAM  
PEMBUATAN *CINNAMON ROLLS***

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar  
AhliMadya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga  
Universitas Negeri Padang*



**Yuliatifani  
NIM  
2019/19079100**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

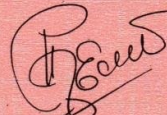
**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Penggunaan Ekstrak Labu Kuning Dalam Pembuatan Cinnamon Rolls**

Judul : Penggunaan Ekstrak Labu Kuning Dalam Pembuatan  
Cinnamon Rolls  
Nama : Yuliatifani  
NIM : 19079100  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

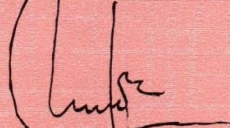
Padang, September 2023

Disetujui oleh Pembimbing



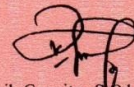
Dr. Reno Yelhi, MPd  
NIP. 1959050531 198603 2002

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001



**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Judul : Penggunaan Ekstrak Labu Kuning Dalam Pembuatan  
Cinnamon Rolls  
Nama : Yuliatifani  
NIM : 19079100  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Reno Yelfi, M.Pd

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita. S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M.Pd.

3. 

## SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yuliatifani  
NIM : 19079100  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

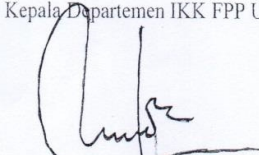
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**“Penggunaan Ekstrak Labu Kuning Dalam Pembuatan Cinnamon Rolls ”** adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, September 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfah Novriani, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Yuliatifani  
NIM. 19079100

## ABSTRAK

**YULIATIFANI (2023).** “Pembuatan *Cinnamon Rolls* Menggunakan Ekstrak Labu Kuning ” Proyek Akhir. Padang : Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat *cinnamon rolls* dengan menggunakan ekstrak labu kuning dan mendeskripsikan kualitas *cinnamon rolls* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan *cinnamon rolls* dari ekstrak labu kuning. Penelitian eksperimen dilakukan dengan melakukan tiga kali pengulangan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas negeri Padang. Pada uji organoleptik dinilai oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji setelah satu kali percobaan dan dua kali pengulangan adalah *cinnamon rolls* dengan kualitas bentuk seragam lingkaran dengan ukuran ketebalan 1,5 cm. Kualitas warna *cinnamon rolls* yaitu kuning keorangan. Kualitas aroma *cinnamon rolls* yaitu harum kayu manis. Kualitas tekstur *cinnamon rolls* lembut. Kualitas rasa *cinnamon rolls* manis, dan kualitas rasa pada *cinnamon rolls* terasa ekstrak labu kuning. Harga jual *cinnamon rolls* adalah Rp 8.000/ 1 pcs

**Kata Kunci : *Cinnamon Rolls*, Labu Kuning, Kualitas**



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “**Pembuatan *Cinnamon Rolls* penggunaan Ekstrak Labu Kuning** ” Proyek akhir ini di ajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam Penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. 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 ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita , S.Pd, M.Si. selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP,M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Reno Yelfi, M. Pd selaku Dosen Penasehat Akedemik (PA) dan Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.
7. Ibu - Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si Penguji I yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
8. Ibu Ezi Anggraini M. Pd Penguji II yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa

menjadi lebih baik.

9. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Keluarga tercinta papa dan mama yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan Allah SWT.
11. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, April 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Cinnamon rolls .....	5
B. Labu kuning.....	19
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	22
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	22
C. Pelaksanaan Penelitian .....	22
D. Tahap Uji Organoleptik.....	31
E. Tahap Penelitian .....	32
F. Uji Organoleptik.....	36
G. Analisis Data.....	36
<b>BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN</b>	
A. Temuan .....	33
B. Pembahasan .....	48
C. Analisis Harga .....	53
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN.....</b>	



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Bagan pembuatan <i>Cinnamon Rolls</i> .....	29
2. Bagan pembuatan <i>Cinnamon Rolls</i> menggunakan ekstrak labu kuning .....	30
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam .....	34
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat .....	35
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna .....	37
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma .....	41
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur .....	43
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa manis .....	44
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Terasa labu kuning .....	47

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Resep Standar Cinnamon Rolls .....	6
2. Resep Standar Sebagai Kontrol.....	25
3. Resep Cinnamon Rolls Mengguna Ekstrak Labu Kuning .....	27
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam.....	34
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat .....	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna.....	41
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma .....	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur .....	43
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis.....	45
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tarasa Labu Kuning	46
11. Anggaran Biaya Pembuatan Cinnamon Rolls.....	54
12. Anggaran Biaya Pembuatan Cinnamon Rolls menggunakan Labu Kuning .....	56

## LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Penelitian .....	68
2. Alat Dan Bahan .....	69
3. Surat Rekomendasi .....	71
4. Surat Tugas Pembimbing Tugas Akhir .....	72
5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian .....	73
6. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	74

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sumatera Barat termasuk salah satu penghasil Labu Kuning. Di daerah Agam, Kabupaten 50 Kota, Bukittinggi, Padang Panjang dan Solok merupakan penghasil Labu Kuning yang sangat banyak. Menurut Yulianis (2019) “Di Indonesia produksi Labu kuning terbanyak di daerah Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Sumatra Barat”.

Produksi labu kuning di seluruh indonesia berkisar antara 20.000-21.000 ton/ hektar. Sedangkan konsumsi labu kuning di indonesia masih sangat rendah yaitu kurang dari 5 kg/ kapita/ tahun. Olahan labu kuning sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak hingga manula. Lewat sejumlah penelitian yang dilakukan para ahli, diketahui pula labu kuning memainkan peranan penting dalam pencegahan penyakit degeneratif seperti kencing manis, penyempitan pembuluh darah, jantung koroner, tekanan darah tinggi, bahkan bisa mencegah penyakit kanker.( LC brotodjojo, 2013).

Di indonesia banyak sekali labu kuning yang sudah familiar dikalangan masyarakat indonesia. Pada saat ini tumbuhan umbi-umbian ini sangat banyak di beberapa wilayah di indonesia. Hampir disemua kepulauan nusantara terdapat tanaman labu kuning, karena penanaman dan pemeliharanya mudah.

Perkembangan zaman sekarang menyebabkan pengembang tanaman labu kuning sangat banyak digunakan dan dimanfaatkan orang



untuk inovasi atau variasi baru yang dapat diambil dalam ekstrak atau air dalam labu kuning tersebut, namun pada zaman sekarang mencari variasi baru itu sangat susah dan sulit kita dapat. Manfaatkan dari bahan yang tidak diolah oleh banyak orang, namun bahan labu kuning ini cukup kita manfaatkan untuk pengolahan roti seperti, olahan roti *cinnamon rolls* yang kita manfaatkan ekstrak dari labu kuning tersebut. Di sisi lain tingkat konsumsinya sangatlah masih rendah. Solusi tentang pengolahan labu kuning ini sebagai upaya meningkatkan nilai jual produk labu kuning dan bisa menumbuh suatu minat masyarakat agar senang mengonsumsi labu kuning. Labu kuning ini banyak di olah oleh orang seperti, kolak, asinan, aneka puding dan lain-lain. Namun dikalangan masyarakat dan anak labu kuning sangat bisa kita jadi produk makanan yang bervariasi dan menambahkan nilai minat masyarakat untuk mengonsumsi labu kuning, atau minat masyarakat tadi dapat kita jadikan suatu makanan olahan roti atau cemilan lainnya bagi dewasa atau pun untuk anak-anak usia dini.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul ***“Penggunaan ekstrak Labu Kuning dalam Pembuatan Cinnamon Rolls”***. dengan harapan dapat menjadikan inovasi produk baru di bidang makanan khususnya *cinnamon rolls* serta untuk meningkatkan nilai guna dari labu kuning dalam pembuatan produk pangan.

## **B. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, tujuan dalam pelaksanaan penelitian ini adalah :

1. Membuat *cinnamon rolls* dengan menggunakan ekstrak labu kuning
2. Mendeskripsikan kualitas *cinnamon rolls* menggunakan labu kuning yang dapat dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang telah uji organoleptik.

## **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penggunaan labu kuning dalam pembuatan *cinnamon rolls* diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut

1. Bagi Mahasiswa
  1. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga-Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
  2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan ekstrak labu kuning dalam pembuatan *Cinnamon rolls*.
  3. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan *Cinnamon Rolls* menggunakan ekstrak labu kuning.
2. Bagi masyarakat
  - A. Menambah nilai jual Labu Kuning
  - B. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan *cinnamon rolls* menggunakan ekstrak labu kuning sehingga menambah nilai jual labu kuning tersebut.

### 3. Bagi pendidikan

- A. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi *cinnamon rolls* dengan menggunakan ekstrak labu kuning, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- B. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti tentang pembuatan kue-kue dengan menggunakan ekstrak labu kuning.