

PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* LABU KUNING TERHADAP KUALITAS *PUFF PASTRY*

(The Effect Of Yellow Pumpkin Puree Substitution On The Quality Of Puff Pastry)

Afdalil Rahman¹, Anni Faridah*², Ezi Anggraini³, Cici Andriani⁴
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Puff pastry is a delicious and savory food, has a dry and crunchy texture, is layered, has a brownish yellow color, and has a distinctive margarine aroma. Where this puff pastry is often served and made in hotels. The material used to make puff pastry is wheat flour which is an imported material with consumption levels increasing every year. The government recommends using local ingredients to reduce imported ingredients, one of which is using pumpkin which is processed into puree to be used as a substitute for wheat. Yellow pumpkin is often found in the Solok area and can be used as a partial substitute for flour in making puff pastry. This research aims to analyze the effect of substitution of 0%, 20%, 30%, 40% pumpkin puree on the quality of puff pastry. This type of research is a pure experiment using a completely randomized design (CRD) method and three repetitions. The data collection technique was carried out by giving a questionnaire to three limited panelists who were UNP culinary lecturers. Data were analyzed using ANOVA, if $F_{count} > F_{table}$ then continued with the Duncan test. The research results showed that the average value was almost the same for each treatment, except for the color quality, crunchy texture and dry texture tests. This is proven by the results of the ANOVA results, where the color, crunchy texture, and dryness are different when using 0%, 20%, 30%, and 40%.

Keyword: *Puff Pastry, Pumpkin Puree, Quality*

ABSTRAK

Puff pastry merupakan makanan yang enak dan gurih, memiliki tekstur kering dan renyah, berlapis-lapis, berwarna kuning kecoklatan, dan mempunyai aroma khas margarin. Puff pastry sering di sajikan hotel-hotel. Bahan utama puff pastry adalah terigu yang merupakan bahan impor dengan tingkat konsumsi disetiap tahunnya meningkat. Pemerintah menganjurkan menggunakan bahan lokal untuk mengurangi bahan impor, dalam hal ini dimanfaatkan labu kuning yang diolah menjadi puree untuk dijadikan bahan pengganti bahan terigu. Sehingga Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi 0%, 20%, 30%, 40% puree labu kuning terhadap kualitas puff pastry. Jenis penelitian adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan tiga pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberi angket kepada tiga orang panelis terbatas yang merupakan dosen tata boga UNP. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata hampir sama pada setiap perlakuan, kecuali pada uji kualitas tekstur renyah, dan tekstur kering. Hal ini dibuktikan dengan hasil ANAVA, dimana pada tekstur renyah, dan kering berbeda pada penggunaan 0%, 20%, 30%, dan 40%. Nilai kualitas puff pastry terbaik pada penggunaan puree labu kuning adalah sebanyak 30%.

Kata kunci: *Puff Pastry, Puree Labu Kuning, Kualitas*

How to Cite: Afdalil Rahman¹, Anni Faridah*², Ezi Anggraini³, Cici Andriani⁴. 2024. Pengaruh Substitusi *Puree* Labu Kuning Terhadap Kualitas *Puff Pastry*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 190-96, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.12939



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Puff pastry merupakan makanan yang enak dan gurih yang sering dibuat di hotel-hotel memiliki tekstur lembut yang tidak mudah patah ketika di hidangkan, berlapis-lapis, kering dan berwarna kuning kecoklatan, serta mempunyai aroma khas margarin. Bahan yang digunakan yaitu terigu yang merupakan

bahan impor dengan tingkat konsumsi disetiap tahunnya mencapai 60,2 ton Adelia (2022), sedangkan pemerintah menganjurkan menggunakan bahan lokal. Untuk mengurangi penggunaan terigu dapat dilakukan pemanfaatan sumber pangan lokal yaitu dengan memanfaatkan labu kuning yang diolah menjadi *puree* untuk dijadikan pengganti sebagian dari penggunaan terigu (Nabilla *et al.*, 2021)

Seiring perkembangan pengetahuan dan teknologi di Indonesia yang semakin berkembang dan maju dalam pengolahan berbagai macam produk *pastry*, salah satunya adalah pengolahan *puff pastry* yang dapat divariasikan dengan penambahan atau mengganti bahan utama dengan bahan-bahan lokal seperti umbi-umbian atau buah-buahan. Berbagai macam buah yang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan atau pengganti bahan utama dalam pengolahan *puff pastry* sehingga rasa, warna, aroma, dan tekstur, serta variasi dari *puff pastry* yang dihasilkan akan bergantung pada jenis buah yang digunakan. Salah satu buah yang dapat digunakan dalam pembuatan *puff pastry* sebagai pengganti bahan utama tepung terigu yaitu labu kuning.

Tanaman labu kuning merupakan jenis tanaman sayuran menjalar dari golongan *Cucurbitaceae* yang tergolong dalam jenis tanaman semusim atau setelah berbuah akan langsung mati (Tarigan *et al.*, 2018). Labu kuning dapat ditanam pada lahan yang kering dan tidak memerlukan ketinggian tempat khusus serta pemeliharannya mudah sehingga dapat ditemui dengan mudah di Indonesia. Labu kuning atau *Cucurbita moschata* merupakan salah satu tanaman yang dibudidayakan di dataran rendah ataupun dataran tinggi dan memiliki manfaat bagi kesehatan (Nurjanah *et al.*, 2020). Sedangkan menurut Halimah & Rahmawati (2021) labu kuning adalah bahan pangan lokal yang memiliki kandungan vitamin dan mineral yang cukup tinggi, serta inulin dan serat pangan yang dibutuhkan tubuh dan mudah dicerna.

Di Indonesia pemafaatan labu kuning masih sangat rendah, hal ini sesuai dengan pendapat Halimah & Rahmawati (2021) yang mengatakan bahwa jumlah produksi labu kuning di Indonesia mencapai 20-21 ton per hektar, sedangkan pemanfaatannya kurang dari 5 kilogram per kapita per tahunnya. Oleh karena itu, diharapkan masyarakat mampu mengolah dan memanfaatkan tanaman labu kuning menjadi produk yang berkualitas dan diminati semua kalangan untuk meningkatkan jumlah komsumsi serta memiliki nilai jual. Menurut Agustin *et al.*, (2017) labu kuning mengandung zat gizi yang terdiri dari protein, karbohidrat, mineral seperti kalsium, fosfor, zat besi serta vitamin B dan C, selain itu labu kuning juga mengandung betakaroten yang tinggi.

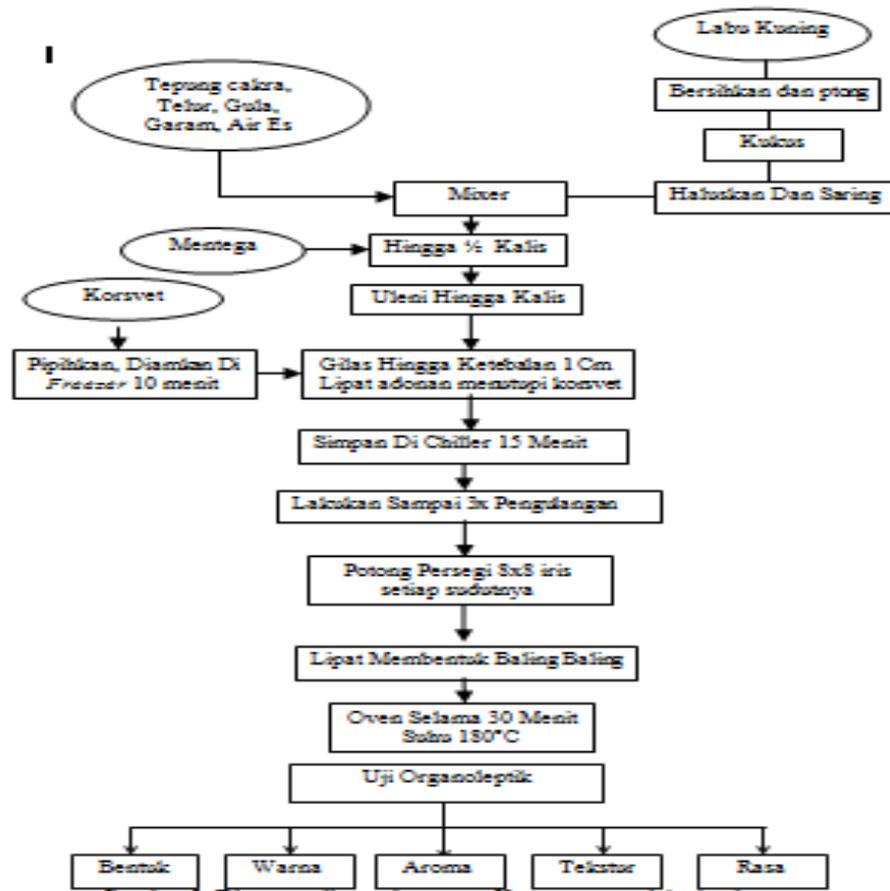
BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Data diperoleh dari 3 panelis terbatas yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Universitas Negeri Padang melalui uji organoleptik terhadap Pengaruh Substitusi Puree labu kuning terhadap Kualitas Puff Pastry. Data ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis menggunakan (ANOVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Penelitian dimulai dengan menyiapkan semua bahan terdiri dari labu kuning dijadikan Puree, Tepung terigu, telur, mentega, garam, air dan *korsvet*. Alat yang digunakan yaitu timbangan, kukusan, blender, saringan, *Mixer, mixing bowl*, roling pin, spatula, sendok, roling pin, penggaris, pisau dan lap kerja. Penelitian ini dilkasanakn pada bulan Oktober 2023 di Workshop Tata Boga Universitas Negeri Padang. Komposisi bahan pada Puff pastry puree Jagung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan *Puff Pastry Puree* labu kuning

No.	Nama Bahan	Banyak	Komposisi Bahan Penelitian		
			20%	30%	40%
1.	Tepung Cakra	500 gr	400 gr	350 gr	300 gr
2.	<i>Puree</i> labu kuning	-	100 gr	150 gr	200 gr
3.	Telur	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
4.	Gula Pasir	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
5.	Garam	7,5 gr	7,5 gr	7,5 gr	7,5 gr
6.	Air	250 cc	100 cc	50 cc	15 cc
7.	Mentega	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
8.	<i>Korsvet</i>	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr

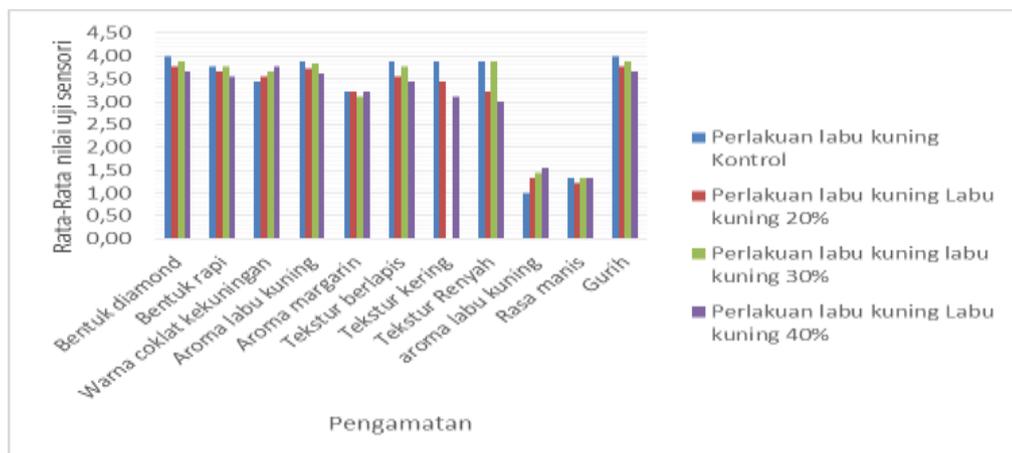
Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah teknik Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan tiga perlakuan yang mana X1 (20%), X2 (30%) dan X3 (40%). Meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Setelah data diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan uji analisis varian. Proses pembuatan randang daging dengan menggunakan jenis jahe yang berbeda dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan *Puff Pastry Puree* labu kuning

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian Pengaruh Substitusi puree jagung terhadap kualitas puff pastry yang telah dilakukan dengan perlakuan berbeda yaitu : X0 (Kelompok Kontrol tanpa substitusi puree labu kuning), X1 (Kelompok substitusi puree labu kuning sebanyak 20%) X2 (Kelompok Substitusi puree labu kuning 30%), X3 (Kelompok substitusi puree labu kuning sebanyak 40%) dapat dilihat pada Gambar 2 :



Gambar 2. Rata – rata Pengaruh Substitusi *Puree* labu kuning Terhadap Kualitas *Puff Pastry*

Berdasarkan gambar diatas, dapat disimpulkan hasil terbaik *puff pastry puree* jagung terhadap kualitas kincir angin pada perlakuan X0 yaitu sebesar 3,33 dengan kategori kincir angin , kualitas bentuk rapi pada perlakuan X0 yaitu sebesar 4,00 kaegori rapi, kualitas warna coklat kekuningan pada perlakuan X3 yaitu

sebesar 3,33 dengan kategori cukup coklat kekuningan, kualitas aroma labu kuning pada pelakuan X3 yaitu sebesar 1,56 dengan kategori tidak beraroma labu kuning, kualitas aroma margarin pada pelakuan X0, X1, dan X3 sama yaitu sebesar 3,22 dengan kategori beraroma margarin, kualitas tekstur berlapis pada pelakuan X0 yaitu sebesar 3,89 dengan kategori berlapis, kualitas tekstur renyah pada pelakuan X0 yaitu sebesar 4,00 dengan kategori renyah, kualitas tekstur kering pada pelakuan X0 yaitu sebesar 3,89 dengan kategori tekstur kering, kualitas rasa labu kuning pada pelakuan X1 yaitu sebesar 1,33 dengan kategori tidak berasa rasa labu kuning, kualitas rasa manis pada pelakuan X3 yaitu sebesar 1,33 dengan kategori kurang terasa rasa manis, kualitas rasa gurih pada pelakuan X0 yaitu sebesar 4,00 dengan kategori terasa gurih. Berdasarkan nilai rata – rata diatas, berikut ini dapat dilihat data ANAVA *puff pastry puree* labu kuning pada Tabel 2.

Tabel 2. Tabel Analisis Varian *Puff pastry puree* labu kuning

Kualitas	Fhitung	Simbol	Ftabel
Bentuk (kincir Angin)	0,93	<	4,76
Bentuk (Rapi)	1,90	<	4,76
Warna (Coklat Kekuningan)	7,33	>	4,76
Aroma (Labu Kuning)	0,98	<	4,76
Aroma (Margarin)	0,38	<	4,76
Tekstur (Berlapis)	1,24	<	4,76
Tekstur (Renyah)	7,44	>	4,76
Tekstur (Kering)	10,40	>	4,76
Rasa (Labu Kuning)	2,00	<	4,76
Rasa (Manis)	0,45	>	4,76
Rasa (Gurih)	0,93	<	4,76

Berdasarkan hasil tabel 2 menunjukkan bahwa Fhitung > Ftabel maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas Warna Coklat kekuningan, Tekstur renyah, dan tekstur kering dengan demikian perlu dilakukan uji Duncan yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 3. Uji Duncan *Puff pastry puree* labu kuning

Kualitas Tekstur Renyah		
Sampel	Rata-rata	Simbol
X3	3,89	A
X2	3,78	ab
X1	3,67	B
X0	3,22	C
Kualitas Tekstur Kering		
Sampel	Rata-rata	Simbol
X3	3,89	A
X2	3,67	A
X1	3,78	B
X0	3,33	C

Pembahasan mengenai pengaruh substitusi *puree* labu kuning terhadap kualitas *puff pastry* dapat di lihat pada uraian berikut :

1. Pengaruh Kualitas Bentuk (Kincir Angin) dan Bentuk (Rapi) Puff Pastry dengan Substitusi Puree Labu Kuning Sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%

a. Bentuk Kincir Angin

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari makanan yang didapat dari pemotongan dan percutakan secara rapi dan seragam. Berdasarkan hasil olah data pada kualitas bentuk (Kincir Angin) *puff pastry puree* labu kuning tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada perlakuan pertama X0 senilai 3,89, kedua X1 senilai 3,89, ketiga X2 senilai 3,89, keempat X3 senilai 3,78 dengan kategori bentuk kincir angin. Sesuai dengan analisis Varian (ANOVA) pada bentuk (kincir angin) *puff pastry* menyatakan bahwa H_0 ditolak artinya dari empat perlakuan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (kincir angin) *puff pastry puree* labu kuning.

b. Bentuk Rapi

Hasil uji organoleptik pada kualitas bentuk (rapi) pada perlakuan X0, X1, X2 dan X3 secara berurutan adalah 3,33, 3,22, 3,11 dan 3,33 dengan kategori rapi, tidak ditemukannya perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan. Analisis Varian (ANOVA) pada bentuk (rapi) puff pastry ini menyatakan bahwa H_0 ditolak artinya dari empat perlakuan tidak adanya pengaruh nyata terhadap kualitas bentuk (rapi) puff pastry puree labu kuning.

2. Pengaruh Kualitas Warna (Coklat Kekuningan) Puff Pastry dengan Substitusi Puree Labu Kuning Sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%

Warna pada bahan berasal dari pigmen tertentu, pigmen paling kuat akan memberikan warna yang dominan pada hasil olahan pangan (Anni Faridah, dkk 2013:53). Warna Coklat kekuningan pada puff pastry didapatkan dari penggunaan jagung sebagai bahan utama dalam pembuatan puff pastry puree Labu kuning. Dengan demikian hasil pengisian angket pada kualitas warna (coklat kekuningan) pada perlakuan kelompok pertama (X0) adalah 2,78, kedua (X1) adalah 3,22, ketiga (X2) adalah 3,33, keempat (X3) adalah 3,33 dengan kategori bewarna coklat kekuningan. Nilai rata – rata tertinggi terletak warna coklat kekuningan terdapat pada perlakuan ke empat (X3) yaitu 3,33 dengan kategori bewarna cukup coklat kekuningan. Hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya labu kuning yang digunakan maka semakin coklat kekuningan puff pastry tersebut. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas warna puff pastry ini, menyatakan bahwa H_0 diterima artinya dari empat perlakuan adanya pengaruh nyata terhadap kualitas warna (coklat kekuningan) puff pastry puree labu kuning. Warna coklat kekuningan ada beda secara signifikan dengan lainnya. Semakin banyak labu kuning yang digunakan, maka semakin kuning kecoklatan puff pastry yang dihasilkan..

3. Pengaruh Kualitas Aroma (Jagung) dan Aroma (Margarin) Puff pastry dengan Substitusi puree labu kuning sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%**a. Aroma Labu Kuning**

Nilai rata – rata hasil uji organoleptik pada kualitas aroma khas Labu Kuning pada perlakuan pertama sampai keempat (X0 1,11), (X1 1,33) (X2 1,22) dan (X3 1,56) dengan kategori tidak beraroma labu kuning. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan puree labu kuning. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas aroma khas labu kuning Puff pastry ini, menyatakan bahwa H_0 diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan labu kuning yang digunakan. Aroma khas labu kuning puff pastry puree labu kuning tidak ada beda secara signifikan dengan lainnya.

b. Aroma Margarin

Aroma khas margarin didapatkan dari penggunaan margarin dan korsvet dalam pembuatan puff pastry tersebut. Menurut Herliani (2013) “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakian bahan yang berkualitas”. Dari hasil uji organoleptik Nilai rata – rata pada kualitas aroma khas margarin pada perlakuan pertama sampai ke empat (X0) (X1) (X2 3,11) dan (X3) adalah 3,22 dengan kategori beraroma margarin. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan puree jagung.

Dapat disimpulkan Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas aroma margarin puff pastry ini, menyatakan bahwa H_0 tidak diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan labu kuning yang digunakan. Aroma khas margarin puff pastry puree labu kuning tidak ada beda secara signifikan dengan lainnya.

4. Pengaruh Kualitas Tekstur (berlapis), Tekstur Renyah dan Tekstur (Kering) Puff pastry dengan Substitusi Puree labu kuning Sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%**a. Tekstur Berlapis**

Pengisian angket pada kualitas tekstur berlapis pada perlakuan kelompok pertama (X0) adalah 3,89 kedua (X1) adalah 3,67, ketiga (X2) adalah 3,78, keempat (X3) adalah 3,44 dengan kategori tekstur berlapis. Nilai rata – rata tertinggi terletak tekstur berlapis terdapat pada perlakuan pertama (X0) yaitu 3,89 dengan kategori tekstur berlapis. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas puff pastry ini, menyatakan bahwa H_0 tidak diterima artinya dari empat perlakuan tidak adanya pengaruh nyata terhadap kualitas tekstur (berlapis) puff pastry puree labu kuning. Tekstur berlapis tidak beda secara signifikan dengan lainnya. Tekstur berlapis yang terdapat pada puff pastry berasal dari korsvet yang merupakan lemak lapis yang digunakan dalam pembuatan puff pastry. Lemak tersebut lah yang membuat tekstur dari puff pastry menjadi berlapis.

b. Tekstur Renyah

Tekstur renyah pada puff pastry didapatkan karena pengaruh antara lemak yang mencair dan tepung sehingga berbentuk lapisan dan ketika dipanaskan akan matang dan kering yang menghasilkan tekstur renyah. Maka nilai rata – rata hasil uji organoleptik kualitas tekstur (renyah) pada perlakuan

X0 dengan nilai 3,89, X1 dengan nilai 3,67 sama, X2 dengan nilai 3,78 dan X3 dengan nilai 3,22 secara berurutan dengan nilai yang jauh berbeda oleh karena itu terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas tekstur dengan kategori renyah. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas tekstur renyah puff pastry ini, menyatakan bahwa H_a diterima artinya terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan puree labu kuning yang digunakan. Tekstur renyah puff pastry ada beda signifikan dengan yang lainnya.

c. Tekstur Kering

Kualitas nilai rata – rata hasil uji organoleptik tekstur (kering) pada perlakuan X0 dengan nilai 3,89, X1 dengan nilai 3,78, X2 dengan nilai 3,73 dan X3 dengan nilai 3,33 secara berurutan dengan nilai yang jauh berbeda oleh karena itu terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas tekstur dengan kategori kering. Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas tekstur kering puff pastry ini, menyatakan bahwa H_0 ditolak artinya terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan puree labu kuning yang digunakan. Tekstur kering puff pastry ada beda signifikan dengan yang lainnya.

Tekstur kering pada puff pastry didapatkan karena proses pemanggangan yaitu dengan suhu yang dari tinggi ke yang terendah, diantaranya menggunakan 20 menit pertama dengan suhu 160 derajat celcius yang berfungsi untuk membuat adonan puff pastry menjadi mengembang dan mempunyai volume, 10 menit kedua dengan 150 derajat celcius yang berfungsi mematangkan dibagian dalam puff pastry, 10 menit ketiga 125 derajat celcius yang mempunyai fungsi diantaranya agar puff pastry kering dan ringan.

5. Pengaruh Kualitas Rasa (labu kuning), Rasa (Manis) dan Rasa (Gurih) Puff Pastry dengan Substitusi Puree labu kuning Sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%

a. Rasa labu kuning

Nilai rata – rata hasil uji organoleptik kualitas rasa (labu kuning) pada perlakuan X0 1,00, X1 1,33, X2 1,33 dan X3 1,22 secara berurutan dengan nilai yang tidak jauh berbeda oleh karena itu tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas rasa dengan kategori labu kuning.

Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas rasa labu kuning puff pastry ini, menyatakan bahwa H_a ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan labu kuning yang digunakan. pada Kualitas Rasa labu kuning puff pastry karena tidak ada beda signifikan dengan yang lainnya. Rasa labu kuning yang terdapat pada puff pastry dipengaruhi oleh labu kuning yang digunakan dalam pengolahan puff pastry, namun pada pembuatan puff pastry jagung tidak mempengaruhi rasa pada puff pastry.

b. Rasa Manis

Rasa manis dari nilai rata – rata hasil uji organoleptik pada kualitas rasa manis perlakuan kelompok pertama (X0) adalah 1,22 dengan kategori tidak manis, nilai rata – rata perlakuan kelompok kedua (X1) adalah 1,22 dengan kategori tidak manis, nilai rata – rata perlakuan kelompok ketiga (X2) adalah 1,11 dengan kategori kurang manis dan nilai rata – rata dari perlakuan kelompok ke empat (X3) adalah 1,33 dengan kategori kurang manis. Nilai rata – rata tertinggi rasa manis terdapat pada perlakuan keempat (X3) yaitu 1,33 dengan kategori kurang manis.

Analisis varian (ANOVA) pada kualitas rasa manis ini, menyatakan bahwa H_a diterima artinya terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan jagung yang digunakan. Rasa jagung terdapat pada puff pastry terdapat beda secara signifikan dengan yang lainnya.

Rasa manis pada puff pastry disebabkan oleh penggunaan gula pasir pada pembuatan puff pastry dan juga sari labu kuning yang terkandung didalam labu kuning. Menurut Haryadi (2016) gula pasir adalah bahan yang memberikan rasa manis pada puff pastry. Menurut Amalia dan Hakim (2015) menyatakan rasa adalah hal yang ditanggapi oleh indra secara langsung dengan rasa manis, pahit, asam, panas atau dingin.

c. Rasa Gurih

Berdasarkan nilai rata – rata hasil uji organoleptik kualitas rasa (Gurih) pada perlakuan X0, X1 dan X2 sama, X3 secara berurutan dengan nilai yang tidak jauh berbeda yaitu 4,00, 3,89 dan 3,89, 3,78 oleh karena itu tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas rasa dengan kategori gurih.

Analisis Varian (ANOVA) pada kualitas rasa gurih puff pastry ini, menyatakan bahwa H_a ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang nyata dari penggunaan labu kuning yang digunakan, rasa gurih puff pastry tidak ada beda signifikan dengan yang lainnya. Rasa Gurih pada puff pastry didapatkan dari lemak yaitu pada mentega dan korsi yang digunakan dalam pembuatan puff pastry.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh penggunaan puree labu kuning terhadap kualitas pastry yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil dari uji analisis varian (ANOVA) terdapat pengaruh

perbedaan nyata terhadap penggunaan puree labu kuning pada setiap perlakuan sebanyak 20%, 30%, dan 40% terhadap tekstur (kering, dan renyah. Hasil terbaik kualitas tekstur (kering dan renyah) terdapat pada X0,X1,X2,X3 yaitu 3,89 dan 3,89 dengan kategori kering dan renyah.Sedangkan hasil terbaik kualitas tekstur (renyah) terdapat pada,X3 yaitu 3,78.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- A. Afiah, Rahmania Nur, R. Baskara Katri Anandito, And Faridah Halimatus Sa'diyah. "Karakteristik Fisik Dan Kimia Puff Pastry Dengan Pewarna Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*)" *Journal Of Food And Agricultural Product 3.1* (2023): 53-60.
- Agustin, V., Sugitha, I. M., & Sandhi, P. A. (2017). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Ex. Poir*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal ITEPA*, 6(2), 11-20.
- Andjani, M. N., & Nugraheni, M. (2020). Pengembangan Puff Pastry Isian Ikan Tongkol Dengan Substitusi Ikan Tongkol (*Matuna Puff Pastry*) Untuk Mendukung Gerakan Gemar Makan Ikan (Gemarikan). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Apriliani, I. (2018). Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Puff Mr. Bean Sebagai Inovasi Produk Berbasis Kacang-Kacangan Lokal. Skripsi. Fakultas Teknik.
- Daniswara, T., & Harsana, M. (2020). Pemanfaatan Substitusi Ikan Teri Dalam Pembuatan Puff Pastry Ragout Rucuh. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Lugito, A. W. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Doctoral Dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Nabilla, D. D., Pangesthi, L. T., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Terhadap Sifat Organoleptik Puff Pastry. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 99-109.
- Nabilla, Dea Daffanasya, Et Al. "Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Terhadap Sifat Organoleptik Puff Pastry." *Jurnal Tata Boga 10.1* (2021): 99-109.
- Pratama, A. K. (2022). Pengaruh Konsentrasi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Mutu Mie Basah Substitusi Tepung Sukun.
- Prameswari, S. A., & Handayani, I. (2022). Puff Pastry Substitusi Komposit Ikan Bawal Dan Daun Kol Banda. *Garina*, 14(2), 138-153
- Putra, R. R. (2022). Pengaruh Substitusi Penggunaan Labu Kuning terhadap Kualitas Kue Talam (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang)
- Putri, F. (2018). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisikokimiawi Kue Lumpur (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Purnamasari, P., Susilawati, S., Astuti, S., & Suharyono, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198-208.
- Rahma, Nabila, and Sri Palupi. "Pembuatan Kue Sus Dan Vla Dengan Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata.*)" *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana 16.1* (2021)
- Sayekti, E. D., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Tiger Roll Cake Dengan Selai Nangka Sebagai K Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oesoe, Y. Y. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch.*) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44-51.