

INTISARI

Nama : Evangelia Oktaviana Devi
NPM : 201833019
Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kadar Beta Karoten Kue Putu Ayu
Tanggal Ujian : 20 Januari 2023
Pembimbing : 1. Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H.
2. dr. Rijantono Franciscus Maria, M.P.H.
Jumlah Pustaka : 105 pustaka (tahun 2010 – 2022)
Jumlah Halaman : xiv, 96 halaman, 20 tabel, 33 lampiran

Kue putu ayu adalah salah satu kue tradisional yang berbahan dasar tepung terigu dan santan kelapa. Umumnya kue putu ayu berwarna hijau yang berasal dari daun suji. Namun saat ini, kue putu ayu dapat ditambahkan dengan *puree* labu kuning untuk menambah nilai gizi serta mampu mencegah risiko terjadinya penyakit kanker karena kadar beta karotennya yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* labu kuning terhadap tingkat kesukaan (warna, aroma, tekstur, citarasa) dan kadar beta karoten kue putu ayu. Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan RAL, terdiri dari satu kontrol dan tiga perlakuan yaitu penambahan *puree* labu kuning 10gr, 20gr, dan 30gr dengan tiga kali pengulangan. Uji tingkat kesukaan dilakukan terhadap 30 panelis tidak terlatih. Uji kimia yang dilakukan adalah uji kadar beta karoten menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Berdasarkan hasil penelitian, penambahan *puree* labu kuning pada kue putu ayu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter warna, aroma, citarasa, dan kadar beta karoten kue putu ayu. Hasil pengujian kimia menunjukkan bahwa kue putu ayu dengan penambahan *puree* labu kuning 30gr memiliki kadar beta karoten tertinggi yaitu 1168,4 mg/100gr, sedangkan kadar beta karoten terendah terdapat pada kue putu ayu kontrol yaitu 246,02 mg/100gr. Semakin tinggi penambahan *puree* labu kuning pada kue putu ayu, maka kadar beta karoten kue putu ayu semakin meningkat.

Kata kunci : putu ayu, labu kuning, organoleptik, beta karoten