

ABSTRAK

Bolu kukus merupakan makanan tradisional Indonesia yang sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat namun bahan utama yang digunakan untuk pembuatan bolu kukus adalah tepung terigu dan diberi warna sintetis sehingga tepung yang berasal dari buah-buahan yang mengandung pewarna alami jarang dimanfaatkan. Labu kuning merupakan buah yang memiliki kandungan gizi yang cukup besar dan kaya akan vitamin A, vitamin C, mineral, karbohidrat, memiliki aroma khas, warna kuning alami yang menarik dan mengandung air yang cukup banyak sehingga sering diolah menjadi tepung karena dapat meningkatkan cita rasa dan tekstur lembut dari kue bolu kukus. Penelitian ini bertujuan agar mengetahui preferensi masyarakat terhadap tiga macam persentase substitusi tepung labu kuning (20%, 40%, 60%) dengan tujuan memberikan kandungan nutrisi lebih dan memberi warna alami pada bolu kukus. Penelitian ini menggunakan teknik uji organoleptik dengan data yang disajikan dalam bentuk tabel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bolu labu kukus dengan substitusi tepung labu kuning 40% memiliki nilai sensoris Tekstur 4,19, Aroma 4,23, Rasa 4,48, Warna 4,29 dan Kesukaan 4,58.

Kata kunci: Bolu kukus, Tepung labu kuning, Uji organoleptik

ABSTRACT

Steamed sponge cake is a traditional Indonesian food that is highly favored by people from all walks of life. However, the main ingredient used in making steamed sponge cake is wheat flour, which is typically combined with synthetic coloring. As a result, flour derived from fruits that contain natural colorants is rarely utilized. Pumpkin is a fruit with high nutritional value, rich in vitamin A, vitamin C, minerals, and carbohydrates. It also has a distinctive aroma, an attractive natural yellow color, and high water content, making it suitable to be processed into flour, which can enhance the flavor and soft texture of steamed sponge cake. This study aims to determine public preference for three levels of pumpkin flour substitution (20%, 40%, and 60%) in order to provide better nutritional content and natural coloring for the steamed sponge cake. The research was conducted using an organoleptic test, with data presented in tabular form. The results showed that steamed sponge cake with 40% pumpkin flour substitution received the highest sensory scores, with Texture: 4.19, Aroma: 4.23, Taste: 4.48, Color: 4.29, and Overall Preference: 4.58.

Keywords: Steamed sponge cake, Pumpkin flour, Organoleptic testing