

**Septy Rosa Indah. D1C021050. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Puree Labu Madu (*Curcubita Moschata*) terhadap Kualitas Muffin**  
**Pembimbing : Prof. Dr rer.nat. H. Rayandra Asyhar M.Si dan Rahayu Suseno S.TP., M.Si**

---

**RINGKASAN**

Labu madu merupakan salah satu kelompok *famili* tumbuhan, labu madu ini menonjol karena kaya akan nutrisi yang terkandung di dalamnya. Labu madu mengandung banyak zat seperti mineral, vitamin A, vitamin B-kompleks, vitamin C, vitamin E, Karbohidrat, Vitamin B-6 (pyridoxine), thiamin, dan asam patotenat dan Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan puree labu madu terhadap kualitas *muffin* dan mengetahui perlakuan terbaik substitusi tepung terigu dengan puree labu madu terhadap kualitas *muffin*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan taraf perlakuan substitusi tepung terigu :puree labu madu (100%:0%), (80%:20%), (70%:30%), (60%:40%), (50%:50%) dengan 4 kali ulangan sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati meliputi daya kembang, tekstur, warna, Aktivitas antioksidan, betakaroten, kadar air, hedonik dan mutu hedonik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA pada taraf 5%. Apabila terdapat pengaruh nyata pada perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5% dan 1%.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi puree labu madu berpengaruh sangat nyata terhadap kualitas *muffin* substitusi puree labu madu 50% untuk nilai yang dihasilkan yaitu nilai daya kembang 53,56%, nilai kekerasan 152 N, Nilai  $L^*54,85$   $a^*7,27$   $b^* 34,63$  Nilai antioksidan 71,82%, Nilai betakaroten 5,79 $\mu$ g, Nilai kadar air 40,18, Uji hedonik warna (4,32), tekstur (4,28), aroma (4,08), rasa (4,16), penerimaan keseluruhan (4,36), uji mutu hedonik warna (4,44), tekstur permukaan atas (2,4) tekstur bagian dalam (4,04), aroma (3,72), rasa(4,16).

Kesimpulan dari penelitian ini perlakuan substitusi tepung terigu dengan puree labu madu terhadap kualitas *muffin* berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu daya kembang, tekstur, warna (L, a,dan b), sifat kimia yaitu antioksidan, betakaroten dan kadar air. Sedangkan pada uji hedonik dan mutu hedonik berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur (permukaan atas dan bawah), rasa dan keseluruhan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma. dan Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa, jika ingin membuat *muffin* dengan substitusi *puree* labu madu sebaiknya menggunakan perlakuan 30% *puree* labu madu agar diperoleh karakteristik *muffin* yang diinginkan.

**Kata Kunci : Labu madu, *muffin*, *puree***