

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Curcubita moschata*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR SERAT DAN ORGANOLEPTIK KUE KERING LIDAH KUCING

*Effect of Yellow Pumpkin (*Curcubita moschata*) Flour Substitution toward Water and
Fiber Contents, and Organoleptics of “Lidah Kucing” Cookies*

Keiny Twinsty Sualang¹⁾, Jenny E.A. Kandouw²⁾, Tineke M. Langi²⁾

Email korespondensi: kandoujenny@gmail.com

Email : keinyts08@gmail.com, tine_langi@unsrat.ac.id

¹⁾Mahasiswa Prodi Teknologi Pangan, ²⁾Dosen Prodi Teknologi Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Unsrat Manado

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap kadar air, kadar serat dan organoleptik kue kering Lidah Kucing. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan, setiap perlakuan diulang sebanyak tiga kali. dengan 4 perlakuan yaitu: P1 Tanpa Substitusi Tepung Labu Kuning (0 %), P2 Substitusi Tepung labu Kuning 25 %, P3 Substitusi Tepung Labu Kuning 50 %, P4 Substitusi Tepung Labu Kuning 75 %. Setiap perlakuan terdiri dari 3 kali ulangan. Data hasil penelirian diolah menggunakan ANOVA dan dilanjutkan uji BNT pada taraf 5 % apabila terdapat pengaruh antar perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan komposisi kimia kue kering lidah kucing yaitu kadar air 2,62 - 7,75 %, kadar serat 0,18 - 3,16%. Hasil uji tingkat kesukaan kue kering lidah kucing yang paling disukai adalah pada perlakuan (P1) tanpa susbtitusi tepung labu kuning 0 %. Jadi, semakin banyak substitusi tepung labu kuning maka semakin tinggi kadar air dan kadar serat pada kue kering lidah kucing namun menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap karakteristik organoleptik.

Kata kunci: Tepung labu kuning, kue lidah kucing, organoleptik

ABSTRACT

Research has aimed to know the effect pumpkin (*Curcubita moschata*) flour substitution toward the water and fiber contents, and organoleptic of cat tongue cookies. The experiment was conducted using a Completely Randomized Design (CRD) consisting of four treatments with three replications. The treatments were: P1 (0 % pumpkin flour substitution), P2 (25 %), P3 (50%), and P4 (75%). Data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and continued with the Least Significant Difference (LSD) test at a 5 % significance level when significant differences were detected. Results showed that the moisture content of cat tongue cookies ranged from 2.62 to 7.75 %, while the fiber content ranged from 0.18 to 3.16 %. Sensory evaluation indicated that cookies without pumpkin flour substitution (P1) were the most preferred by panelists. Increasing the level of pumpkin flour substitution significantly increased moisture and fiber contents but decreased panelists' acceptability of the organoleptic characteristics of cat tongue cookies.

Keywords: Pumpkin flour, cat tongue cookies, organoleptics.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan saat ini semakin mengarah pada penyediaan produk-produk yang tidak hanya enak, tetapi juga bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu bahan pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan adalah labu kuning (*Curcubita moschata*). Labu Kuning merupakan salah satu komoditi pertanian yang banyak berkembang di Indonesia. Data Badan Pusat Statistik (BPS) 2018 menyatakan pada tahun 2018 hasil panen labu kuning rata-rata mencapai 55,74 ton per ha. Konsumsi labu kuning di Indonesia masih cukup rendah, yakni berkisar 4-5 kilogram per kapita per tahun. Buah labu kuning termasuk jenis pangan dengan produksi tinggi di Indonesia, tetapi pemanfaatan olahan labu kuning sebagai sumber pangan masih sangatlah terbatas. Hal ini disebabkan karena pengolahannya yang masih terbatas pada produk-produk seperti biskuit, keripik, roti, mie, dan berbagai jenis kue basah. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya untuk membuat produk baru dengan bahan baku labu kuning yang diolah menjadi tepung. Sebagai bahan makanan, labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, seperti β karoten, kalsium, fosfor, besi, kalsium, dan natrium. Kandungan gizi labu kuning 100 g mengandung 29 kalori, protein 1,1 g, lemak 0,3 g, karbohidrat 6,6 gram, kalsium 45,00 mg, fosfor 64,00 mg, zat besi 1,40 mg, dan air 91,20 g. Labu kuning memiliki kadar serat sebesar 6,55%, *Insoluble Dietary Fiber* (IDF) yang terkandung dalam labu kuning terdiri dari lignin (4,3 g/100 g), selulosa (40,4 g/100 g) dan hemiselulosa (4,3 g/100 g), (Putri dkk., 2019). Labu kuning mengandung banyak karbohidrat yang mendukung dalam pembuatan kue kering lidah kucing. Karbohidrat merupakan salah satu komponen utama dalam makanan dan menjadi sumber energi bagi tubuh. Labu kuning memiliki potensi yang besar sebagai sumber gizi dan harganya masih terjangkau bagi masyarakat.

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari biji gandum yang dihaluskan, tepung terigu biasanya digunakan untuk pembuatan mie, kue, roti dan berbagai macam produk makanan ringan. Harga tepung terigu cenderung lebih mahal karena merupakan produk impor. Industri pangan berbahan baku tepung terigu terus meningkat di Indonesia, hal ini menyebabkan terjadinya kenaikan impor tepung terigu dari tahun ke tahun. Tepung terigu tidak memiliki serat dan antioksidan. Oleh karena itu dilakukan pemanfaatan bahan baku lokal dengan harga yang murah dan memiliki kandungan karbohidrat yang hampir sama dengan tepung terigu yaitu labu kuning.

Tepung labu kuning merupakan tepung dengan butiran halus, lolos ayakan 80 mesh, berwarna kuning, berbau khas labu kuning dengan kadar air sebanyak 13 %. Tepung labu kuning berpotensi sebagai pendamping dalam berbagai produk olahan pangan sehingga olahan yang disubstitusi dengan tepung labu kuning mempunyai rasa dan warna yang menarik. Tepung labu kuning memiliki aroma yang khas. Bahan tepung labu kuning yang memiliki banyak manfaat, sehingga penggunaan substitusi tepung labu kuning dapat mengurangi konsumsi pokok penggunaan tepung terigu serta untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kesehatan. Pemanfaatan labu kuning menjadi produk tepung yang mempunyai daya simpan dalam jangka waktu yang panjang. Salah satu produk olahan yang disukai oleh konsumen yaitu kue kering.

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang memiliki bentuk yang mirip seperti lidah kucing (panjang dan tipis) yang berasal dari Belanda. Dalam bahasa Belanda, kue ini dinamakan "*Kattentongen*". Kue lidah kucing memiliki rasa yang enak, gurih, serta memiliki tekstur yang renyah. Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang cukup digemari masyarakat. Kue ini biasanya disajikan pada saat hari raya idul fitri, natal, dan imlek. Konsumsi rata-rata kue lidah kucing di Indonesia tahun 2016 - 2020 memiliki perkembangan sebesar 42,50 % (Statistik Konsumsi Pangan, 2020). Bahan baku pembuatan kue lidah kucing adalah tepung terigu, telur, gula halus, margarin vanili.

Berdasarkan penelitian (Maulidya dkk., 2023) dengan judul karakteristik kimia dan organoleptik cookies yang tersubstitusi tepung labu kuning, menunjukkan bahwa kadar serat kasar pada *cookies* dipengaruhi secara signifikan oleh substitusi labu kuning. *Cookies* tanpa substitusi labu kuning memiliki serat kasar yang rendah yaitu 0,69 %, Pada *Cookies* dengan substitusi tepung labu kuning sebanyak 60 % memiliki kadar serat kasar tertinggi sebesar 1.05 %.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) terhadap kadar air, kadar serat dan organoleptik kue kering Lidah Kucing. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan keanekaragaman kue kering dengan mengaplikasikan kue kering lidah kucing substitusi tepung labu kuning.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Gizi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado dan dilakukan pengujian di Laboratorium Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri (BSPJI) Manado pada bulan Mei - Juli 2025.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan adalah seperti timbangan digital, baskom, talenen, loyang, pisau, ayakan 80 mesh, sendok makan, dan blender oven, timbangan digital, baskom/wadah, mixer, spatula, sendok, kuas, lap, cetakan lidah kucing, plastik segitiga, gelas, toples, serbet, sarung tangan, timbangan analitik, desikator, labu Kjeldahl. Bahan yang digunakan adalah Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan tepung labu kuning yaitu labu kuning yang sudah bersih dari kulit serta bijinya, berwarna orange segar, tidak busuk dan tidak berlubang buah labu kuning, tepung terigu (Lencana Merah), margarin (Filma), gula halus (Teratai), telur (telur ayam), vanili bubuk (Koepoe-koepoe).

Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan tiga kali pengulangan dengan substitusi tepung labu kuning. Adapun formulasi sebagai berikut :

P1 = Tepung Labu Kuning 0% : Tepung Terigu 100%
P2 = Tepung Labu Kuning 25% : Tepung Terigu 75%
P3 = Tepung Labu Kuning 50% : Tepung Terigu 50%
P4 = Tepung Labu Kuning 75% : Tepung Terigu 25%.

Hal-hal yang Diamati

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kapasitas kerja, efisiensi lapang, jumlah kebutuhan bahan bakar, kedalaman olah tanah, kadar air, dan tingkat kekerasan tanah.

Prosedur Kerja :

1) Pembuatan Tepung Labu Kuning

Labu kuning diperoleh dari Desa Singgong Raya di Kabupaten Bolaang Mongondow. Tahapan yang dilakukan adalah labu kuning dicuci dengan air bersih kemudian dikupas kulitnya. Selanjutnya labu kuning dipotong menjadi beberapa bagian

kemudian diiris tipis dan diletakkan dalam loyang datar dan diratakan lalu dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari. Labu kuning yang telah kering selanjutnya dihancurkan menggunakan blender kemudian diayak agar menjadi butiran tepung yang halus. Proses pembuatan tepung labu kuning melalui berapa tahapan :

-Pemotongan dan Pencucian

Labu kuning dipotong menjadi 4 bagian kemudian dicuci di air yang mengalir untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada kulitnya dan bersihkan biji dan serabutnya.

-Pengupasan dan Pengecilan ukuran

Setelah dicuci labu kuning dikupas kulitnya sampai bersih kemudian labu kuning diiris tipis.

-Pengeringan

Proses pengeringan dilakukan dengan menggunakan sinar matahari. Penjemuran dilakukan selama 4 - 5 hari.

-Penghalusan

Labu kuning yang telah kering kemudian dihancurkan menggunakan blender.

-Pengayakan

Tepung labu kuning hasil penghancuran kemudian diayak menggunakan ayakan 80 mesh dan dari 6 kg labu kuning hanya dapat menghasilkan 1 kg tepung labu kuning.

2) Pembuatan Kue Lidah Kucing

Pada setiap adonan kue lidah kucing digantikan dengan tepung labu kuning sesuai perlakuan (Penambahan TL = 0%, 25%, 50%, 75%) kemudian pada masing-masing perlakuan ditambahkan gula halus, putih telur, mentega, vanilla powder. Kemudian aduk donan hingga menjadi homogen (tercampur rata. Selanjutnya adonan dimasukkan ke dalam plastik segitiga kemudian adonan dituang ke dalam cetakan kue lidah kucing yang sudah diolesi margarin terlebih dahulu adonan kue lidah kucing yang sudah dicetak langsung dipanggang dalam oven. Biarkan pada suhu ruang sampai kue kering lidah kucing tidak panas. Kemudian dikemas dalam toples/wadah tertutup.

Parameter yang diamati

Parameter yang diamati pada penelitian ini meliputi uji kadar air, kadar serat dan uji sifat sensoris pada tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Kimia

1) Kadar Air

Tabel 1. Kadar Air Setiap Perlakuan

Perlakuan	Kadar Air (%)
P1 (0 % Tepung Labu Kuning)	2,62 ^a
P2 (25% Tepung Labu Kuning)	5,12 ^b
P3 (50% Tepung Labu Kuning)	6,54 ^c
P4 (75% Tepung Labu Kuning)	7,75 ^d

BNT 5% = 0,81*(notasi berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan).

Berdasarkan hasil uji BNT 5 %, setiap perlakuan menunjukkan perbedaan yang signifikan. Perlakuan P1 menghasilkan kadar air paling rendah yaitu 2,62 %, sedangkan perlakuan P4 menghasilkan kadar air tertinggi yaitu 7,75 %. Peningkatan kadar air pada kue kering lidah kucing seiring meningkatnya substitusi tepung labu kuning, terutama serat larut yang memiliki kemampuan mengikat air. Serat pangan memiliki gugus hidroksil yang mampu berikatan dengan molekul air, sehingga semakin tinggi konsentrasi tepung labu kuning yang digunakan, semakin besar pula air yang tertahan dalam adonan dan produk akhir. Pada perlakuan P1 yang tidak menggunakan tepung labu kuning, daya ikat air lebih kecil sehingga kadar air produk menjadi rendah. Sebaliknya pada P4 dengan substitusi tepung labu kuning tertinggi, air lebih banyak terikat dan terperangkap pada struktur adonan sehingga kadar air meningkat secara signifikan. Hasil penelitian ini sesuai dengan Subaktilah, dkk. (2021) yang menunjukkan bahwa semakin banyak substitusi tepung labu kuning pada pembuatan kue kering lidah kucing maka kadar air yang dihasilkan semakin tinggi.

2) Kadar Serat

Tabel 2. Kadar Serat Setiap Perlakuan

Perlakuan	Serat Kasar (%)
P1 (0 % Tepung Labu Kuning)	0,18 ^a
P2 (25% Tepung Labu Kuning)	1,03 ^b
P3 (50% Tepung Labu Kuning)	2,50 ^c
P4 (75% Tepung Labu Kuning)	3,16 ^d

BNT 5% = 0,043 (notasi berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar serat kue lidah kucing meningkat seiring dengan meningkatnya substitusi tepung labu kuning. Perlakuan P4 memiliki

kadar serat tertinggi yaitu 3,16 %, sedangkan kadar serat terendah terdapat pada P1 yaitu 0,18 %. Analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan tepung labu kuning memberikan pengaruh nyata terhadap kadar serat. Hasil Uji BNT 5 % menunjukkan perbedaan nyata pada setiap perlakuan, ditandai dengan adanya notasi huruf yang berbeda antara P1, P2, P3, dan P4. Dengan demikian, semakin tinggi substitusi tepung labu kuning, semakin meningkat kadar serat yang dihasilkan. Pada perlakuan tanpa substitusi (P1), kadar serat sangat rendah karena tepung terigu memiliki kandungan serat yang lebih rendah dibandingkan tepung labu kuning. Ketika tepung labu kuning ditambahkan dalam proporsi lebih tinggi (P2, P3, hingga P4), jumlah serat pangan dalam formula meningkat, sehingga kadar serat kue lidah kucing juga mengalami kenaikan signifikan. Hikmawati dkk. (2023) menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning pada *cookies* meningkatkan kandungan serat yang tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. Dengan demikian, substitusi tepung labu kuning tidak hanya memperkaya nilai gizi kue lidah kucing, tetapi juga menunjukkan potensi sebagai bahan pangan fungsional yang mampu meningkatkan serat pangan dalam makanan.

Uji Tingkat Kesukaan :

1)Warna

Tabel 3. Uji Tingkat Kesukaan sesuai Warna

Perlakuan	Warna	Kriteria
P1 (0 % Tepung Labu Kuning)	6,13 ^b	Suka
P2 (25% Tepung Labu Kuning)	4,13 ^a	Netral
P3 (50% Tepung Labu Kuning)	3,90 ^a	Netral
P4 (75% Tepung Labu Kuning)	3,57 ^a	Netral

BNT 5% = 0.65, (Notasi yang berbeda nyata menyatakan terdapat perbedaan antar perlakuan).

Hasil analisis uji sidik ragam 5 % memperoleh nilai F hitung sebesar 24,91 dan lebih besar dari nilai F tabel sebesar 2,68. Hasil ini menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning pada setiap perlakuan berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna kue kering yang dihasilkan, sehingga dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil uji BNT menunjukan bahwa panelis lebih menyukai warna kue lidah kucing tanpa substitusi tepung labu kuning P1 (6,13) dibandingkan dengan perlakuan P2(4,13), P3 (3,90), dan P4 (3,57). Hal ini diduga karena panelis lebih menyukai warna kue lidah kucing tanpa substitusi tepung labu kuning dibandingkan dengan warna kue lidah kucing dengan substitusi tepung labu kuning. Menurut Hartaty dkk. (2017), semakin tinggi

jumlah tepung labu kuning yang ditambahkan, makam kandungan karotenoid akan semakin meningkat. Peningkatan kandungan karotenoid tersebut menyebabkan warna kue menjadi lebih gelap selama proses pemanggangan, penggelapan warna kue terjadi akibat proses karamelisasi gula dan Reaksi *Maillard* antara gula dan asam amino.

2) Aroma

Tabel 4. Uji Tingkat Kesukaan sesuai Warna

Perlakuan	Aroma	Kriteria
P1 (0 % Tepung Labu Kuning)	5,30	Agak Suka
P2 (25% Tepung Labu Kuning)	5,43	Agak Suka
P3 (50% Tepung Labu Kuning)	4,90	Agak Suka
P4 (75% Tepung Labu Kuning)	4,70	Agak Suka

Hasil analisis uji sidik ragam 5 % memperoleh nilai F hitung sebesar 2,53 dan lebih kecil dari nilai F tabel sebesar 2,68. Hasil ini menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning pada setiap perlakuan tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap aroma kue kering yang dihasilkan, sehingga tidak dilanjutkan dengan uji BNT. Menurut Leffingwell dkk dalam Jeiny L. (2025), aroma yang dihasilkan karena adanya oksidasi asam linolenat dan asam linoleate yang menghasilkan *hexanal* dan *hexanol*.

3) Tekstur

Tabel 5. Uji Tingkat Kesukaan sesuai Tekstur

Perlakuan	Tekstur	Kriteria
P1 (0 % Tepung Labu Kuning)	6,23 ^b	Suka
P2 (25% Tepung Labu Kuning)	4,33 ^a	Netral
P3 (50% Tepung Labu Kuning)	4,07 ^a	Netral
P4 (75% Tepung Labu Kuning)	4,00 ^a	Netral

BNT 5% = 0.54 (Notasi yang berbeda menyatakan terdapat perbedaan antar perlakuan).

Hasil analisis uji sidik ragam 5 % memperoleh nilai F hitung sebesar 27,32 dan lebih besar dari nilai F tabel sebesar 2,68. Hasil ini menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning pada setiap perlakuan berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur kue kering yang dihasilkan, sehingga dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil uji BNT menunjukan bahwa perlakuan P1 lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan perlakuan P2 (4,33), P3 (4,07) dan P(4,00). Panelis lebih menyukai tekstur kue lidah kucing menggunakan tepung terigu dibandingkan dengan kue lidah kucing substitusi tepung labu kuning. Widyastuti (2015) menyatakan bahwa

kue kering yang dibuat dengan tepung terigu memiliki tekstur lebih renyah dan halus sehingga lebih disukai panelis dibandingkan dengan kue yang menggunakan substitusi labu kuning, hal ini disebabkan karena gluten pada tepung terigu berperan penting dalam membentuk struktur dan kerenyahan kue, sedangkan tepung labu kuning mengubah tekstur menjadi lebih lunak atau kurang renyah.

4)Rasa

Tabel 6. Uji Tingkat Kesukaan sesuai Rasa

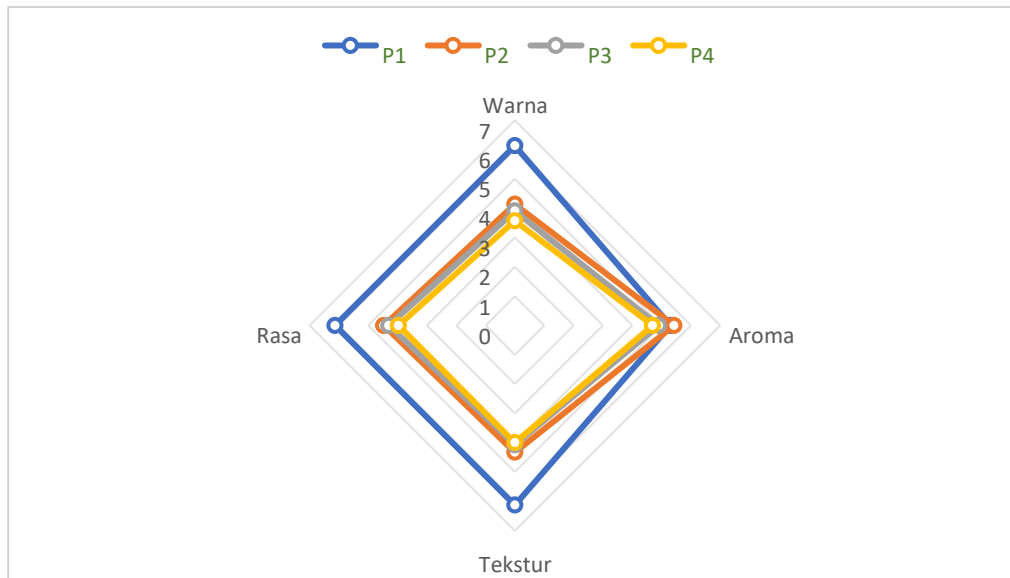
Perlakuan	Rasa	Kriteria
P1 (0 % Tepung Labu Kuning)	6,13 ^b	Suka
P2 (25% Tepung Labu Kuning)	4,47 ^a	Netral
P3 (50% Tepung Labu Kuning)	4,30 ^a	Netral
P4 (75% Tepung Labu Kuning)	3,97 ^a	Netral

BNT 5% = 0.54, Notasi yang berbeda menyatakan terdapat perbedaan antar perlakuan.

Hasil analisis uji sidik ragam 5 % memperoleh nilai F hitung sebesar 25,00 dan lebih besar dari nilai F tabel sebesar 2,68. Hasil ini menunjukkan bahwa substitusi labu kuning pada setiap perlakuan berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap rasa kue kering yang dihasilkan, sehingga dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil uji BNT menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa kue lidah kucing dengan komposisi 100% (P1) tepung terigu dibandingkan dengan substitusi tepung labu kuning P2(4,47), P3 (4,30), dan P4(3,97). Hal ini diduga karena panelis terbiasa dengan kue yang menggunakan tepung terigu dibandingkan dengan tepung labu kuning. Giami dkk. 2025 menyatakan bahwa kue kering dengan penggunaan tepung terigu lebih disukai panelis daripada kue kering dengan kandungan tepung labu kuning yang tinggi karena dapat menciptakan rasa langu.

Hasil Keseluruhan Organoleptik

Hasil keseluruhan uji tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa kue kering lidah kucing dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil Keseluruhan Organoleptik

Pada Gambar 1 dapat dilihat bahwa secara keseluruhan kue kering lidah kucing yang paling disukai oleh panelis dengan nilai rata-rata tertinggi adalah pada P1 (Tepung Labu Kuning 0% : Tepung Terigu 100%), yaitu dengan nilai 5,92 dan termasuk kriteria suka.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi prosentase substitusi tepung labu kuning pada pembuatan kue kering lidah kucing maka kadar air dan kadar serat yang dihasilkan semakin meningkat. Namun, tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap rasa, warna dan tekstur terdapat pada kue lidah kucing tanpa substitusi tepung labu kuning. dengan kadar air 2,62 % dan kadar serat 0,18 % .

Saran

Sebaiknya dilakukan pada tingkat rendah, sebagai upaya meningkatkan kandungan serat tanpa menurunkan penerimann konsumen secara signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

Rahmatillah, A. 2024. Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) dan Topping Almond (*Prunus Dulcis*). . *Laporan Akhir Proyek Usaha Mandiri (UPM)*.

- Anggraini, D. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Pada Biskuit Labu Kuning. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Fitri, D. 2023. Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pempek Ikan Patin. *Tesis. Universitas Jambi*.
- Hartaty, M.M., Her, N., Parnanto, R., Yudhistira, B., dan Pitara S.A. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Bar Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*), tepung Jagung (*Zea Mays*) dan Puree Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknolog. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(2): 99-109. <https://doi.org/10.20961/jthp.v10i2.29072>.
- Jeiny, L.L. 2025. Pengaruh Penambahan Pasta Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Kualitas Fisikokimia dan Organoleptik Soft Cookies Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Mus Acuminate* Sp). Skripsi. Universitas Sam Ratulangi Manado. *Skripsi. Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Lidyawati., E.A. 2022. Substitusi Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Dalam Pembuatan Cookies sebagai Pangan Fungsional dan Kaya Serat. Skripsi. Universitas Lampung. . *Skripsi*.
- Maulidya, Z. N. (2023). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*,2(2): 269-275. *Jurnal Agrosilvopasture*, 269-275.
- Nur, H.S. 2023. Pemanfaatan Tepung Tempe untuk Pembuatan Formula Kue Kering Kaya Serat Sebagai Alternatif Penanggulangan Penyakit Degeneratif. *Studi Kasus. BIMGI* , 5(1): 27-31.
- Putri, C.W.E. 2023. Produksi dan Pemasaran Kue Kering Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Tesis. Politeknik Negeri Jember.
- Statistik Konsumsi Pangan 2020. (2020). <https://satudata.pertanian.go.id/details/publikasi/191>.
- Sunday, Y.G. 2025. Kualitas dan Atribut Sensori Kue yang disuplementasi dengan Tepung Labu Kuning.
- International Journal of Food Science and Technology. Vol.40 Hal 613620. *International Journal of Food Science and Technology* , Vol.40 Hal 613-620.
- TKPI. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia, Labu Kuning, Segar. Kode DR122. *Labu Kuning, Segar.* , Kode DR122.