

**Skripsi**

**TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS**



**Disusun Oleh :**

**AJENG NADA NAFISAH**

**NO. MHS : 316100946**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS**



**Pembimbing 1**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.  
NIDN. 0516057102**

**Pembimbing II**

**Dra. Heni Susilowati, M.M.  
NIDN. 0505026202**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan**

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.  
NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU  
DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS**



**TIM PENGUJI**

**Penguji Utama : Sahlit Sugesti, S.ST, M.M.**

**NIDN. 0510108403**

**Pembimbing I : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.**

**NIDN. 0516057102**

**Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, M.M.**

**NIDN. 0505026202**

(.....)  
(.....)  
(.....)

**Mengetahui,**

**Ketua Sekola Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ajeng Nada Nafisah

NIM : 316100946

Jurusan : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “**TEPUNG LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS**” adalah asli hasil penelitian dan hasil karya saya sendiri dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang berlaku. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi. Penelitian digunakan untuk memenuhi syarat guna memperoleh derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata D.IV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan tidak atas tekanan ataupun paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 20 Mei 2023

Ajeng Nada Nafisah

316100946

## **MOTTO**

“Sejatinya manusia itu berbeda-beda, dari sisi watak, fisik, kehidupan. Tetapi  
hiduplah selayaknya kamu memanusiakan manusia”

**(Penulis)**

“Tidak ada mimpi yang gagal, yang ada hanyalah mimpi yang tertunda, cuma  
sekiranya temen-temen merasa gagal dalam mencapai mimpi, jangan khawatir  
mimpi-mimpi lain bisa diciptakan”

**(Brando Windah Basudara)**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji syukur penulis panjatkan bagi Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik sebagaimana mestinya. Dengan penuh rasa bangga dan ucapan terima kasih penulis persembahkan kepada pihak-pihak yang telah berperan, dan atau pihak yang menjadi motivasi penulis. Skripsi ini tidak akan berjalan dengan baik apabila tidak ada dukungan dari pihak-pihak tersebut. Dengan demikian, skripsi ini saya persembahkan kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga skripsi ini dapat selesai dengan lancar.
2. Mama Ida Supriyanti, Kakek Hadi Sukanto, dan Nenek Sumiyati saya yang selalu memberikan doa dan dukungan juga semangatnya dari awal perkuliahan hingga selesai ini. Saya ucapkan terima kasih kepada mama, kakek, dan nenek saya ini merupakan pembuktian semangat untuk keluarga dalam bidang pendidikan.
3. Seluruh anggota keluarga besar saya yang telah memberikan doa dan dukungannya selama ini dalam menempuh jenjang pendidikan ini.
4. Calon suami Galih Murti Wibowo, adik-adik dan teman-teman saya yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Bapak dan Ibu dosen pengajar serta karyawan di STP AMPTA Yogyakarta yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan kepada saya secara akademis maupun non-akademis yang selama ini tulus dan ikhlas.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penyusunan Skripsi ini berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis sebagai salah satu prasyarat kelulusan bagi mahasiswa/i Diploma IV Pengelolaan Perhotelan untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun secara tidak langsung mewujudkan skripsi ini kepada:

1. Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dan memotivasi peneliti mulai dari semester awal sampai saat penyusunan skripsi.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M. selaku pembimbing I yang memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan selama proses penulisan skripsi ini.
3. Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku pembimbing II yang memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan petunjuk dalam penulisan skripsi ini.
4. Sahlit Sugesti, S.ST, M.M. selaku dosen penguji utama yang telah mendidik serta memberi masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Para responden peneliti yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuisisioner penelitian.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima segala kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki penyusunan di masa mendatang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk banyak pihak.

Yogyakarta, 20 Mei 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
ABSTRAK .....	xix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian.....	7

1. Manfaat Teoritis .....	7
2. Manfaat Praktis .....	7
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI.....	9
A. Landasan Teori.....	9
1. Tinjauan Umum Tentang Labu Kuning .....	9
a. Bokor .....	10
b. <i>Kabocha</i> .....	10
c. Kelenting.....	11
2. Gambaran Umum Labu Kuning.....	12
3. Kandungan Gizi Labu Kuning .....	13
4. Manfaat Labu Kuning .....	15
a. Manfaat Labu Kuning untuk Kesehatan .....	15
b. Manfaat Labu Kuning untuk Pangan.....	17
5. Tepung Labu Kuning .....	18
a. Cara Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	19
6. Bolu Kukus.....	20
a. Pengertian Bolu Kukus .....	20
b. Bahan Pembuatan Bolu Kukus .....	21
c. Tahap Pembuatan Bolu Kukus .....	25
d. Kriteria Kualitas Bolu Kukus .....	27

B. Kerangka Pemikiran Teoritik .....	29
C. Penelitian Terdahulu .....	30
D. Hipotesis.....	41
BAB III .....	42
METODE PENELITIAN.....	42
A. Metode Penelitian .....	42
1. Jenis Penelitian.....	42
2. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	43
3. Populasi Dan Sampel .....	43
a. Populasi.....	43
b. Sampel .....	43
4. Sumber Data .....	44
a. Data Primer .....	44
b. Data Sekunder .....	44
5. Metode Pengumpulan Data .....	44
a. Observasi .....	44
b. Kuisisioner .....	45
c. Dokumentasi .....	46
6. Metode Analisis Data .....	46
a. Uji Hedonik .....	46
b. Uji Friedman.....	47

BAB IV .....	48
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	48
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	48
1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen .....	49
a. Tahap Persiapan Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning .....	49
b. Resep Bolu Kukus Tepung Labu Kuning.....	60
c. Metode Pembuatan Bolu Kukus Tepung Labu Kuning.....	61
d. Proses Pembuatan Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	62
B. Data Dan Analisa Data Responden .....	66
1. Karakteristik Responden .....	66
a. Deskripsi Kuisisioner Penelitian .....	66
b. Data Jenis Kelamin Responden .....	66
c. Data Usia Responden.....	68
C. Expert .....	69
D. Analisa Jawaban Responden .....	70
1. Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	70
a. Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Terhadap Aspek Warna.....	71
b. Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Terhadap Aspek Aroma .....	73
c. Uji Hedoni Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Terhadap Aspek	

Rasa.....	75
d. Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Terhadap Aspek	
Tekstur .....	77
2. Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning.....	79
a. Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Terhadap Aspek Warna .....	79
b. Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Terhadap Aspek Aroma .....	81
c. Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Terhadap Aspek Rasa .....	83
d. Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Terhadap Aspek Tekstur .....	85
D. Pembahasan.....	88
BAB V.....	91
KESIMPULAN DAN SARAN.....	91
A. Kesimpulan .....	91
B. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Labu Kuning.....	9
Gambar 2.2 Labu Bokor.....	10
Gambar 2.3 Labu <i>Kabocha</i> .....	10
Gambar 2.4 Labu Pelenting.....	11
Gambar 4.1 Proses Pencucian Labu Kuning.....	49
Gambar 4.2 Proses Pengupasan Labu Kuning .....	49
Gambar 4.3 Proses Pembuangan Biji Labu Kuning.....	50
Gambar 4.4 Proses Pematangan Labu Kuning .....	50
Gambar 4.5 Proses Pamarutan Labu Kuning .....	51
Gambar 4.6 Proses Penjemuran Labu Kuning .....	51
Gambar 4.7 Proses Penggilingan Labu Kuning .....	52
Gambar 4.8 Proses Pengayakan Labu Kuning.....	52
Gambar 4.9 Tepung Labu Kuning .....	52
Gambar 4.10 Timbangan Bahan Makanan .....	53
Gambar 4.11 Panci.....	53
Gambar 4.12 Mangkok Adonan.....	54
Gambar 4.13 Spatula.....	54
Gambar 4.14 <i>Hand Mixer</i> atau Alat Pengaduk .....	55
Gambar 4.15 Loyang.....	55
Gambar 4.16 Talenan .....	56

Gambar 4.17 Panci Pengukus .....	56
Gambar 4.18 Saringan.....	57
Gambar 4.19 Mangkok Plastik.....	57
Gambar 4.20 Sendok Ukur.....	58
Gambar 4.21 Kompor.....	58
Gambar 4.22 Serbet Kain .....	59
Gambar 4.23 Bahan – bahan Bolu Kukus Labu Kuning.....	62
Gambar 4.24 Pencampuran Adonan Telur .....	62
Gambar 4.25 Adonan Telur.....	63
Gambar 4.26 Adonan Bolu Kukus .....	63
Gambar 4.27 Pencampuran Bahan Kering ke Adonan Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	64
Gambar 4.28 Proses Penuangan Bahan Cair ke Adonan Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	64
Gambar 4.29 Proses Pengukusan Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	65
Gambar 4.30 Bolu Kukus dengan Menggunakan Tepung Labu Kuning.....	65
Gambar 4.31 Penilaian Expert oleh Bapak Hermawan Prasetyanto .....	69

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning .....	12
Tabel 4.1 Resep Bolu Kukus dengan 100% Tepung Labu Kuning .....	60
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	67
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	68
Tabel 4.4 Hasil Analisa Uji Hedonik Berdasarkan Aspek Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur .....	70
Tabel 4.5 Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Aspek Warna.....	71
Tabel 4.6 Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Aspek Aroma .....	73
Tabel 4.7 Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Aspek Rasa.....	75
Tabel 4.8 Uji Hedonik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Aspek Tekstur .....	77
Tabel 4.9 Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning Aspek Warna.....	79
Tabel 4.10 Hasil Mean Rank Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	80
Tabel 4.11 Uji Friedman Tes Statistik Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	80



Tabel 4.12 Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Aspek Aroma .....	81
Tabel 4.13 Hasil Mean Rank Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	82
Tabel 4.14 Uji Friedman Tes Statistik Bolu Kukus	
Tepung Labu Kuning .....	82
Tabel 4.15 Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Aspek Rasa.....	83
Tabel 4.16 Hasil Mean Rank Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	84
Tabel 4.17 Uji Friedman Tes Statistik Bolu Kukus	
Tepung Labu Kuning .....	84
Tabel 4.18 Uji Friedman Bolu Kukus Tepung Labu Kuning	
Aspek Tekstur .....	86
Tabel 4.19 Hasil Mean Rank Bolu Kukus Tepung Labu Kuning .....	86
Tabel 4.20 Uji Friedman Tes Statistik Bolu Kukus	
Tepung Labu Kuning .....	87

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran I	Surat Pengantar Pembimbing Penulisan Laporan
Lampiran II	Surat Permohonan Penelitian
Lampiran III	Kuisisioner Penelitian
Lampiran IV	Lembar Bimbingan
Lampiran V	Data Responden
Lampiran VI	Dokumentasi
Lampiran VII	Sertifikat On The Job Training

## ABSTRAK

Labu kuning (*Cucurbita Moschata Ex Poir*) termasuk tanaman tumpang sari yaitu pemanfaatan lahan pertanian dan jenis tanaman yang menjalar. Tanaman labu kuning ini yang cukup mudah ditemui masyarakat, tetapi masih belum mengerti cara mengolah tanaman dan khasiat dari labu kuning ini. Penelitian dengan judul **“Tepung Labu Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Kukus”** merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui apakah tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus. Metode yang digunakan adalah kuantitatif dengan jenis penelitian eksperimen. Eksperimen ini menggunakan 100% bahan dari tepung labu kuning. Instrumen pengumpulan data menggunakan uji hedonik dan uji friedman berdasarkan dari kuisioner dengan jumlah 30 responden yang diambil dengan teknik *random sampling*.

Hasil penelitian menunjukkan bolu kukus tepung labu kuning dari aspek warna menunjukkan hasil mean rank yaitu 1,62 pada kategori setuju (unik kecokelatan). Aspek aroma menunjukkan hasil mean rank yaitu 1,53 pada kategori setuju (aroma khas labu kuning). Aspek rasa menunjukkan hasil mean rank yaitu 1,60 pada kategori setuju (manis khas labu kuning). Aspek tekstur menunjukkan hasil mean rank yaitu 1,60 pada kategori (lembut bertekstur). Hasil eksperimen menyatakan bahwa tepung labu kuning dapat digunakan pada pembuatan bolu kukus dari hasil uji friedman menunjukkan bahwa tepung labu kuning dapat mensubstitusi tepung terigu pada produk bolu kukus.

**Kata Kunci : Labu Kuning, Tepung Labu Kuning, Bolu Kukus**

## **ABSTARCT**

*Yellow pumpkin (Cucurbita Moschata Ex Poir) is an intercropping plant, namely the use of agricultural land and creeping plant species. This pumpkin plant is quite easy for people to find, but they still don't understand how to cultivate the plant and the benefits of this pumpkin. The research entitled "Yellow Pumpkin Flour as a Substitute for Wheat Flour in Making Steamed Sponge Cake" is a type of research that uses a quantitative approach with experimental methods.*

*The purpose of this study was to find out whether pumpkin flour can be used as a substitute for wheat flour in making steamed cakes. The method used is quantitative with this type of experimental research. This experiment uses 100% ingredients from pumpkin flour. The data collection instrument used the hedonic test and the Friedman test based on a questionnaire with a total of 30 respondents taken by random sampling technique.*

*The results showed that steamed pumpkin flour cakes from the color aspect showed a mean rank result of 1.62 in the agreed category (unique brown). The aroma aspect shows the mean rank result, which is 1.53 in the agree category (a distinctive aroma of pumpkin). The taste aspect shows the mean rank result, which is 1.60 in the agree category (sweet typical of pumpkin). The texture aspect shows the mean rank result which is 1.60 in the (soft textured) category. The experimental results stated that pumpkin flour could be used in the manufacture of steamed cakes. The results of the Friedman test showed that pumpkin flour could substitute wheat flour in steamed sponge products.*

***Keywords : Pumpkin, Pumpkin Flour, Steamed Sponge Cake.***

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Penelitian

Di Era Modern yang semakin maju dan serba ada banyak sekali makanan dan minuman dari berbagai bahan baik alami atau buatan. Makanan sehat yaitu pengelolaan dari bahan mentah dan tambahan bahan lain dalam proses pengelolaan pembuatan yang akhirnya menghasilkan makanan untuk layak dikonsumsi. Makanan yang mudah dinikmati adalah makanan penutup atau sering disebut *dessert*. Menurut (Ambarini Kartohadiprodo, 2013:4) *Dessert* biasanya dinantikan karena keistimewaannya, yaitu rasa yang memanjakan lidah dan penampilan yang cantik.

Indonesia kaya akan kue tradisional. Kue basah merupakan salah satu kue tradisional yang mempunyai cita rasa asin maupun manis. Jajanan pasar adalah menu makanan kecil yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Jajanan pasar disajikan dalam berbagai kesempatan, mulai dari acara keluarga hingga acara formal. Kue basah ini biasanya disajikan di saat acara keluarga, arisan, ataupun untuk menjamu tamu. Biasanya jajanan pasar sering diujakan di Pasar, rasanya yang manis dan disukai banyak orang. Seperti bolu kukus merupakan salah satu makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia.

Bolu adalah salah satu kue jenis *sponge cake* yang menggunakan telur cukup banyak tapi minim lemak (Albertin Hoesni, 2007:4). Bolu

adalah kue berbahan dasar tepung (umumnya tepung terigu), gula, dan telur. Di Indonesia biasanya diujakan sebagai *dessert* atau hidangan makanan penutup. Dan sering dijual sebagai kudapan, jajanan pasar atau *snack* yang praktis. Pembuatan yang mudah dan rasa yang lezat sangat digemari dan menjadikan bolu kukus ini digemari berbagai kalangan dan usia. Bolu kukus salah satu makanan manis yang sangat praktis dan efisien dalam mengkonsumsinya dan memiliki tekstur yang sangat lembut dan enak. Dengan beberapa bahan yang dibutuhkan sangat mudah didapatkan dan peralatan yang digunakan.

Salah satu bolu kukus yang banyak dijumpai di pasar saat ini adalah bolu kukus tepung terigu. Bolu kukus tepung terigu adalah bolu kukus yang berbahan dasar tepung terigu, dan memiliki rasa yang manis, lembut, serta memiliki warna yang beragam. Pada saat ini bahan yang digunakan untuk membuat bolu kukus adalah tepung terigu, untuk membuat inovasi yang baru, peneliti menggantinya dengan bahan lain. Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung labu kuning. Tepung labu kuning memiliki kemiripan kandungan tepung terigu saat sudah menjadi oalahan tepung, tepung labu kuning berwarna *orange* kecoklatan yang berasal dari labu kuning.

Labu kuning jenis tanaman sayuran yang menjalar, dari familia *Cucurbita Moschata Ex Poir*, serumpun dengan tanaman melon, blewah, semangka, dan timun. Labu kuning termasuk tanaman tumpang sari yaitu pemanfaatan lahan pertanian, dimana padi sebagai tanaman pokok yang

diselingi dengan tanaman lain, misalnya : kacang panjang, ketela pohon, jagung dan labu kuning. Buah labu kuning mempunyai kulit sangat tebal dan keras, sehingga dapat berfungsi sebagai penghalang laju respirasi, keluarnya air melalui penguapan, maupun masuknya udara penyebab proses oksidasi. Hal ini yang menyebabkan labu kuning menjadi awet atau tahan lama dibanding buah-buahan lainnya.

Penyimpanan labu kuning utuh dapat mencapai 6 bulan atau lebih, tergantung pada cara penyimpanannya. Sedangkan daging buah labu kuning banyak mengandung karbohidrat dan daging buahnya berwarna kuning. Pada bagian tengah buah labu kuning terdapat biji yang diselimuti lendir dan serat. Biji ini berbentuk pipih dengan kedua ujungnya yang meruncing dan rasanya manis (Suprpti, 2005). Labu kuning (*Cucurbita moschata*) dikenal dengan sebutan labu parang (Jawa Barat), Waluh (Jawa Tengah), *Pumpkin* (Inggris). Labu kuning terdiri atas beberapa jenis / varietas, baik varietas lokal maupun varietas yang diimpor dari negara lain untuk tujuan pengembangan.

Masa panen buah labu kuning dilakukan setelah labu kuning berumur 4–5 bulan. Ciri-ciri labu kuning yang sudah siap dipanen yaitu buah sudah mengeras, daun-daun tanaman sudah mulai mengering dan berguguran, serta tanaman menjadi gundul tinggal batang dan sulurnya. Pemanenan labu kuning dapat dilakukan dengan memotong tangkai buah, sekitar 5 cm dari buahnya. Tangkai labu kuning sangat liat sehingga

pemotongan harus dilakukan dengan menggunakan pisau yang benar-benar tajam atau gunting tanaman. (Suprapti. L, 2005:10).

Pemanenan harus dilakukan secara hati-hati agar kulit buah tidak terluka. Setelah dipotong, buah segera diangkat dengan hati-hati agar tidak terluka, retak, atau pecah, yang dapat menyebabkan tidak tahan lama bila disimpan. Daging buah labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai campuran saus tomat, diawetkan dalam bentuk kering (produk awetan kering), dimasak sebagai sayur atau kolak, diolah menjadi dodol, selai, *cake*, manisan (basah dan kering), sirup, *jelly*, dan dibuat menjadi tepung. Biji biasanya digunakan sebagai bahan kuaci. Labu kuning yang diolah dengan teknik dikukus mempunyai tekstur yang padat sehingga berpeluang untuk dibuat menjadi aneka kue (Suprapti.L, 2005:11).

Melihat fakta pada lingkungan peneliti bahwasanya dari beberapa jenis labu, peneliti menggunakan labu bokor karena labu bokor jenis labu kuning yang sangat melimpah, dengan harga jual di pasar tradisional labu kuning juga cenderung murah dan mudah didapatkan, dengan harga sekitar tiga sampai lima ribu rupiah per-kilogramnya. Fakta tersebut semakin mendorong peneliti untuk lebih *kreatif* dan melakukan *inovasi* sebaik mungkin demi perkembangan pengolahan pangan yang lebih sehat dan serta dapat memenuhi kebutuhan makanan yang digemari masyarakat.

Peneliti berharap hasil dari substitusi tepung labu kuning dengan tepung terigu dapat menghasilkan hasil yang diharapkan pembuatan tepung labu kuning diharapkan. Apabila penelitian tersebut berhasil,



peneliti dapat mengembangkan produk bolu kukus dengan bahan dasar tepung labu kuning sebagai inovasi baru yang dapat dipraktikan oleh masyarakat umum.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : Apakah tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus?.

## **C. Batasan Masalah**

Dalam penelitian ini, supaya pembahasan masalah yang diteliti tidak menyimpang dari masalah yang ingin diteliti peneliti, maka penelitian yang akan dilakukan hanya dibatasi pada “Tepung Labu Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Kukus” yang ditinjau berdasarkan dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah dan batasan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui apakah tepung labu kuning dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu kukus.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian dapat dijadikan rujukan atau referensi pada penelitian – penelitian selanjutnya, yang berhubungan dengan pengembangan ilmu tentang pemanfaatan tepung labu kuning.

##### 2. Manfaat Praktis

###### a. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan tepung labu kuning dibidang *pastry* yang menggunakan bahan baku tepung terigu dapat digantikan dengan tepung labu kuning.

###### b. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Sebagai bahan pustaka dan studi bagi Lembaga Pendidikan mengenai pembuatan bolu kukus berbahan dasar tepung labu kuning.

- c. Bagi perusahaan atau pengusaha yang bergerak dibidang *pastry*  
Melalui penelitian ini, diharapkan perusahaan dan pengusaha dapat mengembangkan dan menghasilkan inovasi baru dari bolu kukus yang berbahan dasar tepung labu kuning sesuai selera konsumen.
- d. Bagi peneliti  
Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk dibidang *pastry* yaitu bolu kukus sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.