

ANALISIS KUALITAS SERABI YANG DIHASILKAN DARI SUBSTITUSI LABU KUNING

(The Analysis Of Serabi Quality Resulting From Pumpkin Subtitution)

Rahmi Holinesti^{1*} dan Isnaini²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@gmail.com

ABSTRACT

This research is motivated by the many people who do not know the benefit of pumpkin for health so that the pumpkin is underutilized in food products, event though pumpkin has many benefits, one of which is an antioxidant and contains beta-caroten. Besides, the use of pumpkin is expected to increase the nutritional value of serabi as while as a natural dye in functional food products. The aim of this research to analyze the effect of the pumpkin substitution as much as 0%, 15%, 25%, and 35%, against volume, the shape, color, texture, level, and taste of serabi result. The kind of study is a pure experiment that used a completely random design method. The use of data is primary data sources are five trained panelists who give answers from angkettes or organoleptic test formats. The data analysis used ANAVA. If there is a significant effect, then proceed with Duncan's test. Research shows that there is the influence of pumpkin substitution on the quality of color and texture. Meanwhile, there is no apparent effect on the quality of the volume, shape, flavor, and taste. The best result of the study was in the use of pumpkin by 35% (X₃) for volume quality, shape, flavor, texture, and taste on serabi.

Keywords: Pumpkin, Serabi, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh banyaknya masyarakat yang belum mengetahui manfaat labu kuning untuk kesehatan sehingga kurang dimanfaatkannya labu kuning pada produk pangan, padahal labu kuning memiliki banyak manfaat, salah satunya sebagai antioksidan dan mengandung Beta-karoten. Disamping itu penggunaan labu kuning diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi serabi, serta sebagai pewarna alami pada produk pangan fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi labu kuning sebanyak 0%, 15%, 25% dan 35% terhadap volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa serabi yang dihasilkan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 5 orang panelis terlatih yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Analisis data menggunakan ANAVA. Jika terdapat pengaruh yang signifikan, maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi labu kuning terhadap kualitas warna dan tekstur. Sementara itu, tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas volume, bentuk, aroma dan rasa. Hasil penelitian terbaik terdapat pada penggunaan labu kuning sebanyak 35% (X₃) terhadap kualitas volume, bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa pada serabi.

Kata Kunci: Labu Kuning, Serabi, Kualitas

How to Cite: Rahmi Holinesti¹, Isnaini². 2020. The Analysis Of Serabi Quality Resulting From Pumpkin Subtitution. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol (N): pp. 50-56, DOI: 10.24036/30.00 10.2403/80sr30.00



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Serabi merupakan salah satu makanan tradisional yang telah ada semenjak tahun 1900 an. Dalam sejarahnya serabi pertama kali berasal dari Jawa Barat, kata serabi berasal dari bahasa Sunda yaitu *Surabi* (Ayu, 2014). Serabi adalah panganan berbentuk bundar pipih berpori-pori, dibuat dari adonan tepung beras, santan, ragi. Sebelum dimasak dibiarkan mengembang, dimakan dengan kuah gula jawa bercampur santan (Afifah,

2018). Serabi digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan gurih serta teksturnya yang lembut. Umiyati (2016) mengatakan bahwa:

Serabi (kadang disebut *surabi*) merupakan jajanan pasar tradisional yang berasal dari Indonesia, ada dua jenis serabi, yaitu serabi manis yang menggunakan kinca dan serabi asin dengan taburan oncom yang telah di bumbu di atasnya. Di Bandung, serabi biasa di jajanan di pagi dan di masak menggunakan tungku sehingga menghasilkan rasa yang khas. Kadangkala telur ayam yang telah di kocok di tambahkan diatas adonan surabi yang sedang di masak, seiring dengan menambahkan *topping* seperti sosis, keju, maupun *mayonase* yang tujuannya untuk mematahkan asumsi bahwa serabi adalah makanan yang terkesan rendah. Tempat yang menyajikan serabi dengan berbagai variasi rasa tersebar di kota-kota besar seperti: Jakarta, Bandung, dan Bogor.

Terdapat banyak macam serabi di Indonesia, seperti serabi Solo, serabi Jakarta, serabi Bandung, serabi Mataram, dan serabi modern (Syarifudin, 2018). Jenis serabi yang terkenal di Indonesia, yaitu serabi Bandung dan serabi Solo. Kedua serabi tersebut memiliki perbedaan, baik dari bahan hingga penyajiannya pun berbeda. Jika serabi Bandung menggunakan tepung terigu sedangkan serabi Solo menggunakan tepung beras. Menurut Afifah (2018) "Serabi Bandung biasa disajikan dengan kuah gula jawa dan santan yang biasa disebut dengan kinca, sedangkan pada serabi Solo santan ditambahkan ketika proses pembuatan masih berlangsung".

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) dikenal dengan nama lain labu parang. Menurut pendapat Hamdi (2017) "Labu kuning adalah sejenis tanaman sayuran buah yang tumbuh di Indonesia dengan kemampuan daya adaptasi yang tinggi pada berbagai kondisi lingkungan". Tanaman labu kuning dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi sehingga cocok juga tumbuh di Sumatera Barat, khususnya Kabupaten Solok, Agam, Tanah Datar memiliki potensi labu kuning yang cukup besar. Menurut Badan Pusat Statistik (2017) "Kabupaten Solok mempunyai areal tanam mencapai 30 ha dengan total produksi 470 ton".

Labu kuning adalah tanaman semusim yang bersifat menjalar atau memanjat, dari family *cucurbita moschata*. Tanaman ini merupakan tanaman semusim yang bersifat menjalar atau memanjat dengan perantaraan alat pemegang berbentuk pilin atau spiral, berambut kasar, berbatang basah dengan panjang 5 - 25 meter. Tanaman labu kuning mempunyai salur daun berbentuk spiral yang keluar di sisi tangkai daun berdaun tunggal, berwarna hijau, dengan letak berselang seling dan bertangkai panjang. Daging bagian luar kulitnya keras, bakal buah terbenam, berdaun buah tiga, tetapi hanya berongga satu serta berbiji banyak (Soedarya, 2009).

Labu kuning (*cucurbita moschata*), yang dalam bahasa Inggris dikenal dengan nama *pumpkin*, banyak mengandung zat gizi seperti: vitamin A (180 SI), vitamin C (52 mg per 100g), besi (1,4 mg per 100g) dan karbohidrat sebagai sumber serat (6,6 mg per 100g) serta mengandung provitamin A nabati berupa Beta-karoten sebesar 767 µg/g bahan (Tediato, 2012). Warna kuning cerah pada daging buah labu kuning menunjukkan bahwa labu kuning mengandung salah satu pigmen karotenoid diantaranya adalah Beta-karoten. Beta-karoten merupakan provitamin A yakni sumber penting di dalam saluran pencernaan khususnya usus halus, (Gumolong, 2017). daging buah dari labu kuning mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker, peradangan, pengobatan ginjal, demam dan diare. daunnya berfungsi sebagai sayur dan bijinya bermanfaat untuk dijadikan kuaci dan obat cacung. Air buahnya berguna sebagai penawar racun berbisa (Soedarya, 2009)

Berdasarkan penelitian labu kuning dan serabi yang pernah dilakukan di Universitas Negeri Padang, dengan judul Pengaruh Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Bolu Kukus (Anggraini, 2014), Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Mangkok (Gustina, 2015), Penggunaan Tepung Labu Kuning Dalam Pembuatan Bolu Zebra (Utami, 2019), Berdasarkan hasil pra penelitian yang dilakukan dengan penambahan labu kuning terhadap kualitas serabi sebanyak 5%, 10%, 15%, 25%, 35%, 45% dan 50% diketahui bahwa dari presentase penambahan labu kuning sebanyak 5% dan 10% memberikan hasil yang kurang baik dari segi warna terhadap warna serabi. Dari penambahan labu kuning sebanyak 15%, 25% dan 35% memberikan hasil yang cukup baik dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

BAHAN DAN METODE

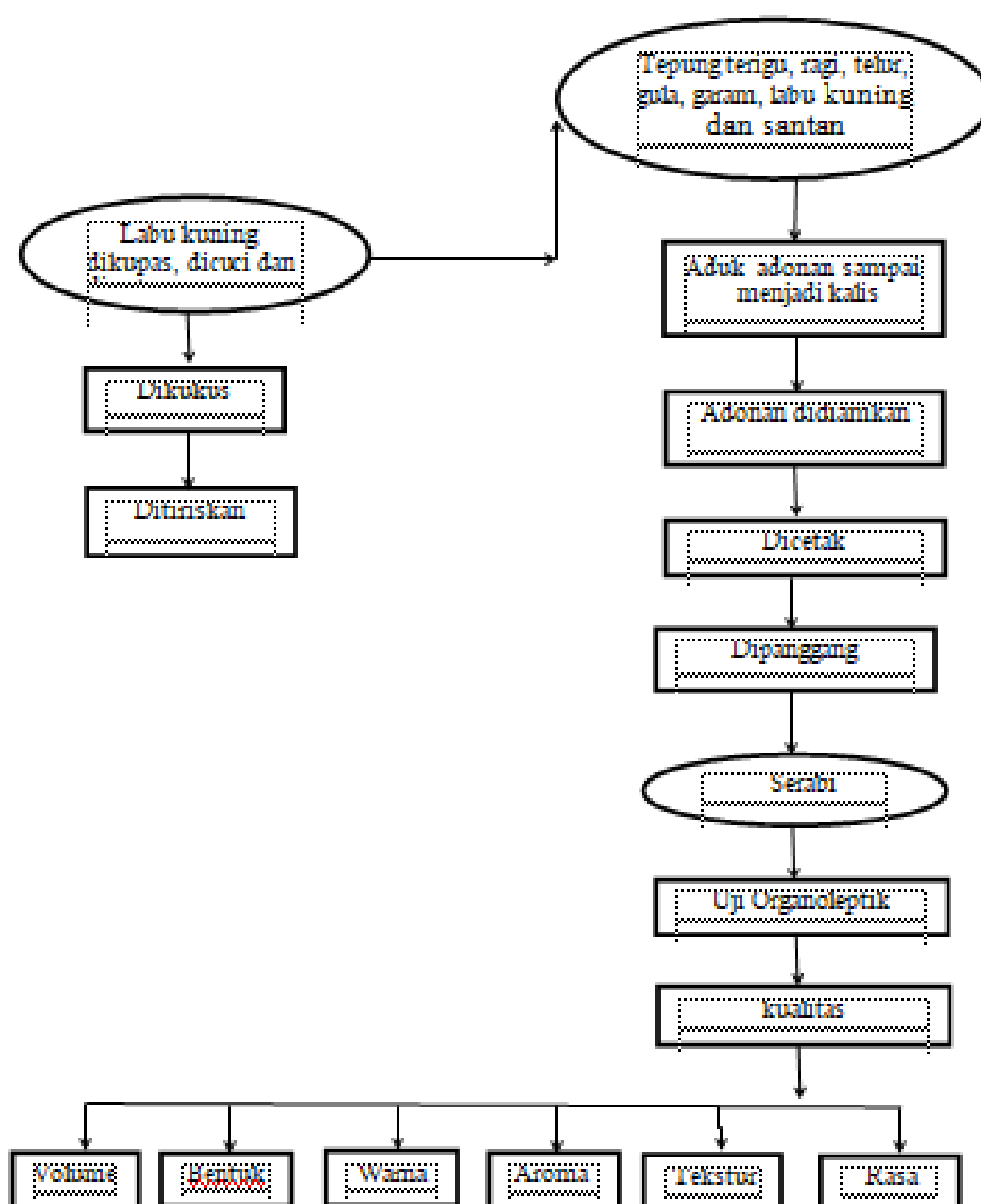
Penelitian ini dilaksanakan di *Workshop* Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada bulan Maret 2020 sampai dengan April 2020. Bahan yang digunakan untuk penelitian dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Bahan Penelitian serabi labu kuning

No	Komponen	Resep Penelitian			
		Kontrol 0%	Subtitusi 15%	Subtitusi 25%	Subtitusi 35%
1	Terigu	167 gr	142 gr	125 gr	109 gr
2	Ragi Instan	1,8 gr	1,8 gr	1,8 gr	1,8 gr
3	Telur	1 btr	1 gr	1 gr	1 gr
4	Gula	17 gr	17 gr	17 gr	17 gr
5	Garam	1,5 gr	1,5 gr	1,5 gr	1,5 gr

6	Labu kuning	-	25 gr	42 gr	58 gr
6	Santan	250 ml	175 grml	175 ml	175 ml
7	Minyak Goreng	2 sdm	2 sdm	2 sdm	2 sdm

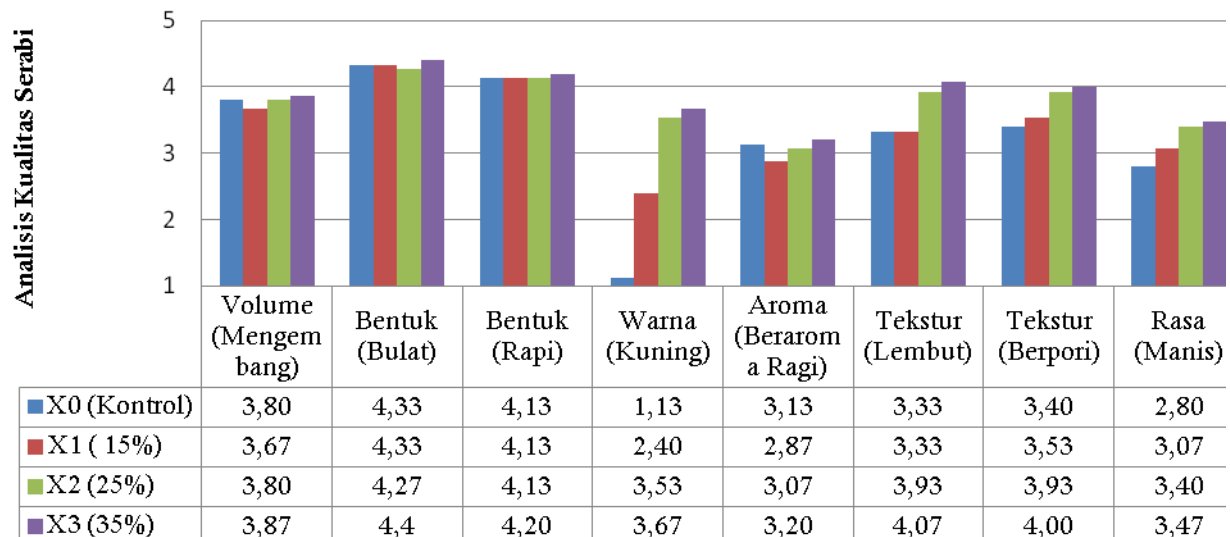
Alat yang digunakan pada proses pembuatan serabi dengan substitusi labu kuning terdiri dari alat persiapan antara lain: pisau, waskom, timbangan, gelas ukur, sendok ukur, sendok makan, piring email serbet dan alat pengolahan antara lain: dandang, kompor, cetakan serabi, *ballon whisk*, kuas kue. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), yaitu dengan tiga perlakuan dan tiga kali pengulangan. Antara lain: X_0 (0%), X_1 (15%), X_2 (25%), dan X_3 (35%). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis terlatih terhadap kualitas serabi, meliputi volume, bentuk(bulat dan rapi), warna, aroma, tekstur(lembut dan berpori) dan rasa. terhadap serabi. Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, kemudian ditabulasi. Setelah data ditabulasi kemudian dilakukan analisis statistik dalam bentuk F, jika data yang diperoleh F hitung lebih besar dari F tabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Prosedur pembuatan serabi dengan substitusi labu kuning dapat dilihat pada Gambar 1. sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Serabi Labu Kuning

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian terhadap analisis kualitas serabi yang dihasilkan dari substitusi labu kuning dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Rata-Rata Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning

Berdasarkan gambar 2 dapat diketahui hasil terbaik kualitas volume terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 3.87 dengan kategori mengembang, hasil terbaik kualitas bentuk bulat terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 4.4 dengan kategori bulat, hasil terbaik kualitas bentuk rapi terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 4.20 dengan kategori bentuk rapi, hasil terbaik kualitas warna terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 3.67 dengan kategori berwarna kuning, hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 3.20 dengan kategori beraroma ragi, hasil terbaik kualitas tekstur lembut terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 4.07 dengan kategori tekstur lembut, hasil terbaik kualitas bentuk berpori terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 4.00 dengan kategori tekstur berpori, hasil terbaik kualitas rasa terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 3.47 dengan kategori rasa manis. Berdasarkan hasil diatas dapat diketahui secara umum perlakuan terbaik terdapat pada X₃ (35%), dengan volume, bentuk (bulat dan rapi), warna (kuning), aroma (beraroma ragi), tekstur (lembut dan berpori), dan rasa (manis).

Hasil analisa varian dari kualitas uji organoleptik untuk kualitas: volume mengembang, bentuk bulat, bentuk rapi, beraroma ragi dan rasa manis tidak berbeda nyata. Sedangkan untuk warna kuning, tekstur lembut dan tekstur berpori berbeda nyata sehingga perlu dilakukan uji lanjut Duncan yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Lanjut Duncan Kualitas Serabi

No	Indikator (Kualitas)	Nilai Sampel			
		X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
1.	Warna kuning	1.13c	2.40b	3.53a	3.67a
2.	Tekstur lembut	3.33b	3.33b	3.93a	4.07a
3.	Tekstur berpori	3.40b	3.53b	3.93a	4.00a

Keterangan: huruf yang berbeda dibelakang angka menyatakan perbedaan yang nyata.

Berdasarkan tabel 2 diatas dapat diketahui hasil uji lanjut Duncan untuk kualitas warna kuning pada perlakuan X_{0c} terdapat perbedaan yang signifikan dengan perlakuan X_{1b}, X_{2a} dan X_{3a}, sedangkan perlakuan X_{2a} tidak terdapat perbedaan yang signifikan dengan perlakuan X_{3a}. Kualitas tekstur lembut pada perlakuan X_{0b} tidak terdapat perbedaan yang signifikan dengan perlakuan X_{1b}, sedangkan perlakuan X_{0b} dan X_{1b} terdapat perbedaan yang signifikan dengan perlakuan X_{2a} dan X_{3a}. Kualitas tekstur berpori pada perlakuan X_{0b} tidak terdapat perbedaan yang signifikan dengan perlakuan X_{1b}, sedangkan perlakuan X_{0b} dan X_{1b} terdapat perbedaan yang signifikan dengan perlakuan X_{2a} dan X_{3a}.

Setelah melakukan penelitian tiga kali pengulangan dengan tiga perlakuan maka terlihat hasil dari serabi meliputi: kualitas volume (mengembang), bentuk (bulat), bentuk (rapi), warna (kuning), aroma (beraroma ragi), tekstur (lembut), tekstur (berpori) dan rasa (manis). Berikut ini akan dibahas kualitas serabi berdasarkan masing-masing indikator.

Volume makanan merupakan sesuatu yang sangat penting bagi para konsumen. Volume mengembang pada serabi disebabkan oleh bahan pengembang yaitu ragi. Sebagaimana yang telah dikemukakan oleh Mudjayanto dan Lilik (2009) "Ragi berfungsi untuk mengembangkan adonan dengan memproduksi gas CO₂, memberikan rasa, aroma, dan memperlunak gluten". Volume serabi yang baik tidak mengembang terlalu besar dan tidak terlalu kecil.

Analisis Varian (ANOVA) pada volume mengembang serabi ini menyatakan H_a ditolak artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi labu kuning yang digunakan. Volume mengembangnya serabi tidak berbeda secara signifikan dengan yang lainnya. Nilai rata-rata kelompok kontrol (X₀) 3.80 dengan kategori mengembang, kelompok perlakuan pertama (X₁) dengan nilai 3.67 dengan kategori mengembang, kelompok perlakuan kedua (X₂) dengan nilai 3.80 dengan kategori mengembang dan kelompok perlakuan ketiga (X₃) pada nilai 3.87 dengan kategori mengembang. Nilai terbaik terdapat pada perlakuan yaitu 35% (X₃) dengan nilai 3.87 dengan kategori mengembang.

Pembuatan serabi meliputi tahap-tahap pencampuran, pengistirahatan, pembentukan dan percetakan. Bentuk-bentuk dari suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Menurut Shauma (2019) "Serabi khas Bandung dari Jawa Barat memiliki bentuk bulat dan tebal".

Analisa Varian (ANOVA) pada bentuk bulat serabi ini menyatakan H_a ditolak, artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi labu kuning yang digunakan. Bulat bentuk serabi tidak berbeda secara signifikan dengan yang lainnya. Nilai rata-rata kelompok kontrol (X₀) 4,33 dengan kategori bulat, kelompok perlakuan pertama (X₁) dengan nilai 4,33 dengan kategori bulat, kelompok perlakuan kedua (X₂) dengan nilai 4,27 dengan kategori bulat dan kelompok perlakuan ketiga (X₃) pada nilai 4,40 dengan kategori bulat. Nilai terbaik terdapat pada substitusi sebanyak 35% (X₃) dengan 4,40 dengan kategori bulat. Pada bentuk rapi serabi ini menyatakan H_a ditolak, artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi labu kuning yang digunakan. Kerapian bentuk serabi tidak berbeda secara signifikan dengan yang lainnya. Nilai rata-rata kelompok kontrol (X₀) 4,13 dengan kategori rapi, kelompok perlakuan pertama (X₁) dengan nilai 4,13 dengan kategori rapi. Kelompok perlakuan kedua (X₂) dengan nilai 4,13 dengan kategori rapi dan kelompok perlakuan ketiga (X₃) pada nilai 4,20 dengan kategori rapi. Nilai terbaik pada substitusi sebanyak 35% (X₃) dengan 4,20 dengan kategori rapi.

Warna merupakan satu hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan produk dan turut menentukan mutu produk pangan (Andarwulan, 2011). Warna dapat mempengaruhi daya tarik seseorang terhadap makanan yang dilihatnya. Sebagaimana yang telah dijelaskan oleh Nugraheni (2014) "Pewarna makanan dapat diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau dari sumber-sumber mineral". Dalam pembuatan serabi warna didapatkan dari daging buah labu kuning yang dikukus dan dihaluskan. Warna serabi yang diharapkan adalah warna kuning dari labu kuning yang dijadikan sebagai pembuatan serabi.

Hasil Analisa Varian (ANOVA) pada warna kuning serabi menyatakan H_a diterima, artinya terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas warna kuning serabi dengan menggunakan labu kuning. Adapun nilai rata-rata kelompok kontrol (X₀) 1,13 dengan kategori tidak kuning, kelompok perlakuan pertama (X₁) dengan nilai 2.40 dengan kategori kurang kuning, kelompok perlakuan kedua (X₂) dengan nilai 3,53 dengan kategori cukup kuning dan kelompok perlakuan ketiga (X₃) pada nilai 3,67 dengan kategori kuning. Berdasarkan uji statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh F hitung sebesar 86,88. Nilai ini lebih besar dari F tabel pada taraf 5% yaitu 3,49.

Aroma merupakan daya tarik makanan melalui penciuman. Aroma yang ditimbulkan oleh makanan itu berbeda-beda, tergantung dari bahan baku dan teknik memasaknya. Erik (2014) menyebutkan "aroma yang dihasilkan oleh makanan merupakan daya tarik yang kuat dan mampu merangsang indera penciuman". Aroma yang dikeluarkan oleh serabi berbeda-beda tergantung dari jenis bahan tambahan yang diberikan. Aroma serabi dapat diperoleh dari pemakaian gula, santan, ragi dan bahan lainnya. Aroma serabi labu kuning yang diharapkan adalah aroma dari ragi yang dijadikan sebagai bahan pembuatan serabi.

Hasil Analisa Varian (ANOVA) pada aroma beraroma ragi serabi ini menyatakan H_a diterima, artinya terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi labu kuning yang digunakan. Nilai rata-rata kelompok kontrol (X₀) 3,13 dengan kategori beraroma ragi. Kelompok perlakuan pertama (X₁) dengan nilai 2,87 dengan kategori

cukup beraroma ragi, kelompok perlakuan kedua (X_2) dengan nilai 3,07 cukup beraroma ragi dan kelompok perlakuan ketiga (X_3) pada nilai 3,20 dengan kategori beraroma ragi.

Tekstur merupakan salah satu komponen yang menentukan kualitas dari suatu makanan dan dapat dirasakan melalui sentuhan kulit atau pencicipan. Komponen utama serabi adalah tepung terigu. Tepung terigu mengandung gluten yang berperan dalam menentukan kelembutan makanan (Hartanto, 2015). Tekstur lembut dan berpori diperoleh dari pemakaian telur dan ragi. Subagja (2007) menyatakan bahwa, "Didalam adonan ragi akan menghasilkan CO_2 dan alkohol yang akan mengembang dan mendesak jaringan bila kena panas yang menyebabkan volume adonan menjadi bertambah besar". Hal ini dikarenakan ragi mampu memperlunak gluten sehingga serabi yang dihasilkan akan bertekstur lembut.

Hasil Analisa Varian (ANOVA) pada tekstur lembut serabi menyatakan H_a diterima, artinya terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas tekstur lembut serabi dengan menggunakan labu kuning. Adapun nilai rata-rata kelompok kontrol (X_0) 3,33 dengan kategori cukup lembut, kelompok perlakuan pertama (X_1) dengan nilai 3,33 dengan kategori cukup lembut, kelompok perlakuan kedua (X_2) dengan nilai 3,93 dengan kategori lembut dan kelompok perlakuan ketiga (X_3) pada nilai 4,07 dengan kategori cukup lembut. Berdasarkan uji statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh F hitung 5,80 nilai ini lebih besar dari F tabel pada taraf 5% yaitu 3,49. pada uji tekstur berpori H_a diterima, artinya terdapat pengaruh yang signifikan pada kualitas tekstur berpori dengan menggunakan labu kuning. Adapun rata-rata kelompok kontrol (X_0) 3,40 dengan kategori cukup berpori, kelompok perlakuan pertama (X_1) dengan nilai 3,37 dengan kategori cukup berpori. Kelompok perlakuan kedua (X_2) dengan nilai 3,93 dengan kategori berpori dan kelompok perlakuan ketiga (X_3) pada nilai 4,00 dengan kategori cukup berpori.

Rasa merupakan aspek yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa terbentuk dari perpaduan bahan penggunaan gula dalam pembuatan serabi akan menghasilkan rasa manis. Menurut Sutomo dalam Ulfa (2018) menyatakan bahwa, "Gula dapat memberikan rasa manis pada *cake*". Rasa yang dimiliki oleh serabi labu kuning adalah rasa manis yang ditimbulkan dari penggunaan gula pasir dalam pengolahan serabi labu kuning.

Hasil analisa varian (ANOVA) pada rasa manis serabi menyatakan H_a ditolak artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan terhadap kualitas rasa serabi. Hasil penelitian menyatakan nilai rata-rata dari masing-masing perlakuan yaitu control (X_0) dengan nilai 2,80 dengan kategori manis, kelompok perlakuan pertama (X_1) dengan nilai 3,07 dengan kategori manis, kelompok perlakuan kedua (X_2) dengan nilai 3,40 dengan kategori cukup manis, kelompok perlakuan ketiga (X_3) dengan nilai 3,47 dengan kategori manis.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang analisis kualitas serabi yang dihasilkan dari substitusi labu kuning yang telah dilakukan uji organoleptik dan terdapat hasil dari uji anava yaitu ada pengaruh perbedaan nyata terhadap substitusi labu kuning sebanyak 15%, 25%, dan 35% terhadap kualitas warna dan tekstur (lembut dan berpori), tidak terdapat pengaruh nyata terhadap kualitas volume, bentuk (rapi dan seragam) dan rasa. Perlakuan terbaik dari substitusi labu kuning terhadap kualitas serabi adalah 35% (X_3).

Saran pada penelitian ini adalah;

1. Dalam memilih jenis labu kuning sebaiknya menggunakan jenis labu kuning dengan warna *orange*, bijinya besar dan kulitnya berwarna coklat agar warna dari serabi yang dihasilkan memiliki warna yang kuning.
2. Sebelum membuat serabi, sebaiknya diperhatikan proses teknik pembuatan adonan agar serabi yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut dan berpori.
3. Pada proses pemasakan serabi sebaiknya suhu pada panas cetakan tidak terlalu tinggi, karena dapat mengakibatkan permukaan dari serabi mempunyai pori yang besar.
4. Labu kuning yang digunakan tidak lebih dari 35%, karena semakin banyak labu kuning yang digunakan maka warna yang diberikan semakin pekat dan teksturnya menjadi lunak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen pembimbing dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Andarwulan, Nuri, Kusnandar Feri. 2011. Analisis pangan. PT.Dian Rakyat : Jakarta
- Mardiah, Annisa 2017. Perbedaan Kualitas Roti Tawar Dengan Suhu 30 C Dan 50 C Dalam Pelarut Ragi Koral. Skripsi:FPP UNP.
- Kharie, Ayu 2014. *150 Resep Kue Tradisional*. Jakarta: Demedia
- Dwi Fitri. 2019. Penambahan Susu Bubuk Full Cream Dan Skim Pada Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Simbiotik Sari Labu Kuning (Cucurbita Moschata). Diploma Thesis. Universitas Andalas. Scholar. Unand. Ac.Id/51545.
- Dokri G. 2017. Analisis Beta Karoten Dari Ekstrak Jojot Buah Labu Kuning(*Cucurbita Moschata*). Tandano: Universitas Negeri Manado. *Jurnal Of Chemistry* Vol 2 No 2: 69-71.
- Andiyono, H dan Mulyati, S. 2017. Pengembangan Bahan Pangan Lokal Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Di Kabupaten Sambas. UNES *Journal Of Agricultural Scienties* Vol. 1 Issue 1 Februari 2017.
- Mudjajanto, E dan Yuliani, L. 2009. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta. Swadaya
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna Alami; Sumber dan Aplikasinya pada Makanan & Kesehatan. Yogyakarta. Graha Ilmu
- Oktayani, N. 2018. Analisis Kue Sapik Dengan Substitusi Tepung Kimpul. Skripsi. FPP UNP
- Hartanto, N. 2015. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kulit Fartlet Menggunakan Terigu Dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Skripsi*. Jakarta. Program Sarjana Bina Nusantara.
- Faza,Shauma. 2019. Fotografi Dokumenter “Surabi’ melalui Metode EDFAT¹. Institut Seni Budaya Indonesia (ISBI) Bandung. *Jurnal Ilmiah Seni Budaya* Vol.4 No.1 Juni 2019.
- Soedaryo dan Prahasta Arief. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: Pustaka Grafika
- Didin, S, Chairil M.N dan Acep R. 2018. Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal ABDIMAS BSI*. Vol 1.No 1 Februari 2018, Hal 55-54.
- Tedianto. 2012. Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita Moscata*) Berdasarkan Penanda Morfologi dan Kadungan Protein, Karbohidrat, Lemak Pada Berbagai Ketinggian Tempat (Tesis). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Umiyati. 2016. Perbedaan Kue Surabi Bandung Dengan Dengan Surabi Solo.Universitas Wiralodra Indramayu.*Jurnal prodi PBSI UNWIRIndramayu*.[Http://jurnalunwir.blogspot.com/2016/01/perbedaan-kue-serabi-Bandung-dengan.html](http://jurnalunwir.blogspot.com/2016/01/perbedaan-kue-serabi-Bandung-dengan.html).