

**SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*  
*FLOUR*) PADA PEMBUATAN PIE SUSU**

**Oleh**

**Gede Indrawan**

**1815011001**

**Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar substitusi dan tingkat kesukaan masyarakat pada pie susu tepung labu kuning dilihat dari segi rasa, tekstur, warna, aroma, bentuk, dan kemasan. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif menggunakan metode eksperimen. Panelis pada penelitian ini adalah panelis konsumen yang berjumlah 35 orang yang dipilih secara acak di masyarakat melalui uji organoleptik pada panelis dengan 5 tingkatan yaitu sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Data di analisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi, (1) Kadar substitusi yang digunakan pada pembuatan pie susu tepung labu kuning adalah sebesar 50 gram tepung labu kuning dan 200 gram tepung terigu protein rendah. (2) Pada uji tingkat kesukaan dari segi rasa, tesktur, warna, aroma, bentuk dan kemasan mendapat kualifikasi “Sangat Suka”. dari segi rasa yang diperoleh manis, gurih, dan sedikit sepat. Dari segi tekstur yang diperoleh padat dan rapuh. Dari segi warna yang diperoleh yaitu coklat. Dari segi aroma yang diperoleh yaitu aroma khas labu kuning. Dari segi bentuk yang diperoleh yaitu bentuk lingkaran dengan adonan kulit 1 lapisan. Dari segi kemasan yang diperoleh yaitu dikemas dengan plastik dan di isi label produk

**Kata kunci:** substitusi, pie susu, tepung labu kuning.

***SUBSTITUTION OF YELLOW PUMPKIN FLOUR (CUCURBITA  
MOSCHATA FLOUR) IN MILK PIE PRODUCTION***

***By***

***Gede Indrawan***

***1815011001***

***Family Welfare Education S1 Study Program***

***ABSTRACT***

*This study aims to determine the level of substitution and the level of public preference for pumpkin flour milk pie in terms of taste, texture, color, aroma, shape, and packaging. This type of research is a quantitative descriptive research using experimental methods. The panelists in this study were consumer panelists, totaling 35 people who were randomly selected in the community through organoleptic tests on panelists with 5 levels, namely very like, like, moderately like, don't like, and really don't like. Data were analyzed with quantitative descriptive techniques. The results of this study included, (1) The level of substitution used in the manufacture of pumpkin flour milk pie was 50 grams of pumpkin flour and 200 grams of low protein flour. (2) In the preference level test in terms of taste, texture, color, aroma, shape and packaging, the qualification is "Very Like". in terms of taste obtained sweet, savory, and slightly astringent. In terms of texture, it is dense and brittle. In terms of color obtained is brown. In terms of the aroma obtained, it is a typical pumpkin aroma. In terms of the shape obtained, namely the shape of a circle with 1 layer of skin dough. In terms of packaging, it is packaged in plastic and filled with product labels*

***Keywords:*** *substitution, milk pie, pumpkin flour.*