

**PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*Curcubita moschata*)
TERHADAP DAYA TERIMA KWETIAU**

NURLIA PUTRI FADLIYANI

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan labu kuning terhadap daya terima kwetiau yang dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dimulai pada Februari sampai dengan Januari 2016. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yang diujikan kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta. Setelah melalui tahap validasi yang diujikan kepada 5 orang panelis ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji hedonik, hasil yang didapat dari uji hedonik menyatakan bahwa kwetiau dengan penambahan labu kuning terhadap daya terima konsumen memperoleh nilai pada urutan berdasarkan aspek warna adalah 4.2, aspek rasa adalah 4.27, aspek aroma adalah 4.03, aspek tekstur adalah 4.1. Hasil analisis menggunakan uji friedman dengan ($\alpha = 5\%$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh pada aspek rasa. Hasil uji perbandingan Tuckey membuktikan bahwa kwetiau dengan penambahan sebanyak 160% labu kuning merupakan formula paling disukai dari aspek rasa. Sedangkan pada aspek warna, aroma, dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Dengan demikian secara umum formula yang paling disukai pada penelitian ini dengan perhitungan yang telah dilakukan adalah formula kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 160%.

Kata kunci : Kwetiau, Labu Kuning, Daya Terima

THE INFLUENCE OF PUMPKIN (*Curcubita moschata*) ADDITION IN TOWARDS THE ACCEPTABILITY IN KWETIAU

NURLIA PUTRI FADLIYANI

ABSTRACT

This research aims to understand and analysis the influence of pumpkin addition in towards the acceptability in kwetiau which include assessments by aspects of the color, taste, aroma and texture. The experiments conducted from February to January 2016 at the Laboratory of Food Processing, Food and Nutrition Program, Home Economics Department, Faculty of Technology, State University of Jakarta. This research was assessed using organoleptic test and were tested on 30 quite trained panelists, which are the students of the Food and Nutrition Program at the State University of Jakarta. After the validation phase were tested to 5 expert panelists and had been qualified to proceed to the hedonic test, the results from the hedonic test stated that the influence of pumpkin addition in making of the kwetiau towards the acceptability on consumers obtained a score, based on the following color aspect was 4.23, the aspect of taste was 4.27, the aroma aspect was 4.03, the textute aspect was 4.1. Data processed used Friedman test ($\alpha = 5\%$). The result of this research proved that there is an effect that addition pumpkin in making kwetiau towards the taste. In the aspect of taste proceed by Tuckey test with a value of 0.43, that the addition of pumpkin of 160 % indicates a significantly different effect. The result of this research showed that the aspect of taste is occured and continue by Tuckey test with a value of 0.45, that the addition of pumpkin of 160 % indicates a significantly different effect. and the aspect of color, scent and texture is not accured. The best formula of this research is the formula with 160% pumpkin addition in making kwetiau.

Key Words : kwetiau, pumpkin, acceptability