

INOVASI BOLU KUKUS LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)

SEBAGAI UPAYA PELUANG USAHA



SELFIRA PUSPA DEWI

1508519031

**Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)**

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

INOVASI BOLU KUKUS LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) SEBAGAI UPAYA PELUANG USAHA

SELFIRA PUSPA DEWI
Pembimbing : Dra. Sachriani, M.Kes.

ABSTRAK

Tugas akhir ini dibuat dengan tujuan untuk memperoleh formula inovasi terbaik dari bolu labu kuning dengan isian selai srikaya labu kuning. Uji coba dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Lantai 2, Program Studi Tata Boga Gedung H, Kampus A, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode uji coba dilakukan dengan menggunakan metode uji coba eksperimen dengan menggunakan *puree* labu kuning sebagai bahan inovasi, proses uji coba dengan metode eksperimen dilakukan beberapa kali hingga memperoleh formula inovasi terbaik. Uji validasi dilakukan kepada 2 panelis ahli untuk memperoleh penilaian organoleptik dari produk bolu labu kuning dengan isian selai srikaya labu kuning. Hasil uji validasi pada produk bolu labu kuning dengan isian selai srikaya menyatakan hasil penilaian pada aspek rasa manis bolu labu kuning dengan nilai rata-rata 4,5 atau mendekati rasa manis; rasa manis selai srikaya labu kuning dengan nilai rata-rata 4 atau memperoleh rasa manis. Pada aspek warna bolu labu kuning mendapatkan nilai rata-rata 4,5 atau mendekati warna kuning tua; aspek warna selai srikaya labu kuning dengan nilai rata-rata 4,5 atau mendekati warna orange. Pada aspek tekstur bolu labu kuning mendapatkan nilai dengan nilai rata-rata 4 atau empuk; aspek tekstur selai srikaya labu kuning dengan nilai rata-rata 4 atau lembut. Pada aspek aroma bolu labu kuning mendapatkan nilai rata-rata 4,5 atau mendekati aroma labu kuning; pada aroma selai srikaya labu kuning mendapatkan nilai rata-rata 4,5 atau mendekati aroma labu kuning. Untuk harga jual ditetapkan dengan kenaikan sebesar 50% sehingga harga jual bolu labu kuning dengan isian selai srikaya labu kuning ditetapkan Rp12.000/box dengan isi sebanyak 2 buah bolu labu kuning

Kata kunci : Inovasi, Bolu, Labu Kuning, Peluang Usaha

**INOVASI BOLU KUKUS LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)
SEBAGAI UPAYA PELUANG USAHA**

**SELFIRA PUSPA DEWI
Supervisor : Dra. Sachriani, M.Kes.**

ABSTRACT

This final project was created with the aim of obtaining the best innovative formula of yellow pumpkin sponge with the filling of yellow pumpkin srikaya jam. The trial was carried out at the Pastry and Bakery Laboratory, 2nd Floor, Culinary Study Program, Building H, Campus A, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The trial method is carried out using the experimental trial method using yellow pumpkin puree as an innovation material, the trial process with the experimental method is carried out several times to obtain the best innovation formula. The validation test was carried out to 2 expert panelists to obtain an organoleptic assessment of the yellow pumpkin sponge product with the filling of yellow pumpkin srikaya jam. The results of the validation test on yellow pumpkin sponge products with srikaya jam filling stated the results of the assessment on the sweet taste aspects of yellow pumpkin sponge with an average value of 4.5 or close to sweetness; sweet taste of yellow pumpkin srikaya jam with an average value of 4 or sweet. On the color aspect of the yellow pumpkin sponge gets an average value of 4.5 or close to dark yellow; color aspects of yellow pumpkin srikaya jam with an average value of 4.5 or close to orange. On the texture aspect of the yellow pumpkin sponge gets a value with an average value of 4 or soft; aspects of the texture of yellow pumpkin srikaya jam with an average value of 4 or gentle. On the aspect of the aroma of yellow pumpkin sponge gets an average value of 4.5 or close to aroma pumpkin; on the aroma of yellow pumpkin srikaya jam gets an average value of 4.5 or close to aroma pumpkin. The selling price is set with an increase of 50% so that the selling price of yellow pumpkin sponge with yellow pumpkin srikaya jam filling is set at Rp 12,000 / box with the contents of 2 yellow pumpkin sponges

Keywords :Innovation, Sponge Cake, Pumpkin, Business Opportunity

**LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

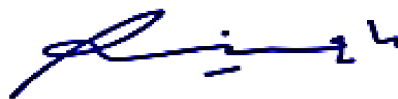
Nama : Selfira Puspa Dewi
NIM : 1508519031
Judul Tugas Akhir : **INOVASI BOLU LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) SEBAGAI UPAYA PELUANG USAHA**

Nama/Dosen Pembimbing	Tanda Tangan	Tanggal
-----------------------	--------------	---------

<u>Dra. Sachriani, M.Kes.</u> NIP. 196402041988032001		19 Juli 2022
--	---	--------------

Jakarta, 19 Juli 2022

Mengetahui:
Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



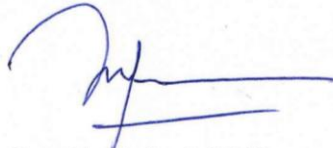
Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul : Inovasi Bolu Kukus Labu Kuning Sebagai Upaya Peluang Usaha
Penyusun : Selfira Puspa Dewi
NIM : 1508519031

Disetujui oleh :

Pembimbing,



Dra. Sachriani, M.Kes

NIP.196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir :

Ketua Penguji



Dra. Mariani, M.Si

NIP.196103291988112001

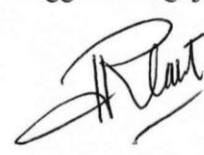
Anggota Penguji



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP.197012181997022001

Anggota Penguji



Dr. Rusilanti, M.Si

NIP.196306251988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3,



Dr. Rina Febriana, M.Pd

NIP. 197202112005012001

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Selfira Puspa Dewi

NIM : 1508519031

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis ini asli dan belum pernah diajukan dalam mendapatkan gelar akademik Ahli Madya di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni dari ide dan gagasan saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam penulisan karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan aturan yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 19 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan



Selfira Puspa Dewi
(NIM. 1508519031)

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, serta berkah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Inovasi Bolu Kukus Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Peluang Usaha”**. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada Kesempatan ini, ucapan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan membimbing baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar. Berikut ucapan rasa terimakasih kepada orang-orang yang telah membantu, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Si. selaku pembimbing akademik yang telah membimbing penulis dari awal masuk perkuliahan hingga memberikan semangat moril untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Dra. Sachriani, M.Kes. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan banyak wawasan serta ilmu pengetahuan hingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
4. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh Staf Tata Usaha dan laboran Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan kemudahan dalam proses administrasi selama masa perkuliahan.
6. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil dari awal perkuliahan hingga akhir penulis menyelesaikan masa perkuliahan.
7. Teman-teman Program Studi D3 Tata Boga angkatan 2019 yang telah memberikan masukan dan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun guna untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini. Semoga dengan adanya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Jakarta, 19 Juli 2022



Selfira Puspa Dewi

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iv
HALAM PENGESAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	13
1.1. Latar Belakang	13
1.2. Identifikasi Masalah	16
1.3. Pembatasan Masalah	16
1.4. Tujuan Penelitian	16
1.5. Kegunaan Penulisan	16
BAB II KAJIAN TEORI	17
2.1. Labu Kuning	17
2.1.1 Pengertian Labu Kuning	17
2.1.2 Kandungan Gizi Labu Kuning	19
2.1.3 <i>Puree</i> Labu Kuning	20
2.2. Bolu Pisang	22
2.2.1 Pengertian Bolu Pisang	22
2.2.2 Bahan Bolu Pisang	23
2.2.3 Pembuatan Bolu Pisang	38
2.3. Bolu Labu Kuning	40
2.3.1 Aspek Inovasi Produk	40
2.3.2 Bahan Bolu Labu Kuning	41
2.3.3 Tahapan Pembuatan	51
2.3.4 Alat Pembuatan	57
2.3.5 Kualitas Bolu Labu Kuning	59
2.4. Kemasan dan Label	60
2.4.1 Kemasan	60
2.4.1.1 Jenis Kemasan	61

	2.4.1.2 Desain Kemasan	61
	2.4.2 Label	61
BAB III	PEMBAHASAN	63
	3.1. Tempat dan Waktu	63
	3.2. Prosedur Uji Coba Formula Standar Bolu Pisang	63
	3.2.1. Uji Coba Formula Standar Bolu Pisang	63
	3.2.2. Formula Standar Bolu Pisang	64
	3.3. Prosedur Uji Coba Bolu Labu Kuning	65
	3.3.1. Uji Coba Labu Kuning	65
	3.3.2. Formula Terbaik Bolu Labu Kuning	67
	3.3.3. Hasil Uji Deskripsi Bolu Labu Kuning	68
	3.3.3.1. Aspek Warna	71
	3.3.3.2. Aspek Rasa	72
	3.3.3.3. Aspek Aroma	73
	3.3.3.4. Aspek Tekstur	74
	3.3.3.5. Aspek Keseluruhan	75
	3.4. Analisis Biaya	76
	3.5. Kelemahan Uji Coba	80
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	81
	4.1. Kesimpulan	81
	4.2. Saran	82
	DAFTAR PUSTAKA	83
	LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Daging Buah Labu Kuning Per 100 Gram	20
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram	25
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Pisang Per 100 Gram	26
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Telur Ayam Ras Per 100 Gram	29
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100 Gram	31
Tabel 2.6	Alat Pembuatan Bolu Labu Kuning	57
Tabel 3.1	Uji Coba Formula Standar Bolu Pisang	63
Tabel 3.2	Formula Standar Bolu Pisang	64
Tabel 3.3	Uji Coba Formula Bolu Labu Kuning	65
Tabel 3.4	Formula Bolu Labu Kuning	67
Tabel 3.5	Format Penilaian Panelis Ahli	69
Tabel 3.6	Penilaian Aspek Warna Bolu Labu Kuning	71
Tabel 3.7	Penilaian Aspek Warna Selai Srikaya Labu Kuning	71
Tabel 3.8	Penilaian Aspek Rasa Bolu Labu Kuning	72
Tabel 3.9	Penilaian Aspek Rasa Selai Srikaya Labu Kuning	72
Tabel 3.10	Penilaian Aspek Aroma Bolu Labu Kuning	73
Tabel 3.11	Penilaian Aspek Aroma Selai Srikaya Labu Kuning	73
Tabel 3.12	Penilaian Aspek Tekstur Bolu Labu Kuning	74
Tabel 3.13	Penilaian Aspek Tekstur Selai Srikaya Labu Kuning	74
Tabel 3.14	Penilaian Aspek Keseluruhan Oleh Panelis Ahli	75
Tabel 3.15	Analisis Biaya Produksi Bolu Labu Kuning	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Labu Kuning	17
Gambar 2.2	Labu Bokor	18
Gambar 2.3	Labu Klenting	18
Gambar 2.4	Labu Ular	18
Gambar 2.5	Alur Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning	22
Gambar 2.6	Tepung Terigu	23
Gambar 2.7	Pisang Awak	26
Gambar 2.8	Pisang Kepok	27
Gambar 2.9	Pisang Tanduk	28
Gambar 2.10	Pisang Ambon	28
Gambar 2.11	Ilustrasi Struktur Telur	30
Gambar 2.12	Gula Pasir	31
Gambar 2.13	Cokelat Putih	32
Gambar 2.14	Margarin	33
Gambar 2.15	Vanili	33
Gambar 2.16	Susu Kental Manis	34
Gambar 2.17	<i>Cake Emulsifier</i>	35
Gambar 2.18	Minyak Goreng	36
Gambar 2.19	Garam	37
Gambar 2.20	Bagan Alur Tahapan Pembuatan Bolu Pisang Formula Standar	39
Gambar 2.21	<i>Puree</i> Labu Kuning	41
Gambar 2.22	Tepung Terigu	42
Gambar 2.23	Gula Pasir	43
Gambar 2.24	Cokelat Putih	43
Gambar 2.25	Minyak Goreng	44
Gambar 2.26	Margarin	45
Gambar 2.27	Susu Kental Manis	45
Gambar 2.28	Telur Ayam Ras	46
Gambar 2.29	<i>Cake Emulsifier</i>	47
Gambar 2.30	Vanili	48
Gambar 2.31	Santan	48
Gambar 2.32	Daun Pandan	49
Gambar 2.33	Gula Pasir	50
Gambar 2.34	Garam	51
Gambar 2.35	Alur Pembuatan Selai Srikaya Labu Kuning	53
Gambar 2.36	Alur Pembuatan Bolu Labu Kuning	56
Gambar 2.37	Desain Kemasan	61
Gambar 2.38	Desain Label	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tahapan Pembuatan Bolu Labu Kuning	84
Lampiran 2	Festival Tugas Akhir	87
Lampiran 3	Lembar Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	89





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Selfira Puspa Dewi
NIM : 1508519031
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/D3 Tata Boga
Alamat email : Selfirapuspad@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Tugas Akhir)

yang berjudul :

**INOVASI BOLU KUKUS LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) SEBAGAI
UPAYA PELUANG USAHA**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Agustus 2022
Penulis,

(Selfira Puspa Dewi)