

***FLUFFY PANCAKE SUBSTITUSI PUREE LABU KUNING  
(Cucurbita moschata) DENGAN PENAMBAHAN  
TOPPING SAUS LABU KUNING***



**FARAH FAUZIAH HANUM  
1508519036**

**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**

**FLUFFY PANCAKE SUBSTITUSI PUREE LABU KUNING  
(*Cucurbita moschata*) DENGAN PENAMBAHAN  
TOPPING SAUS LABU KUNING**

**FARAH FAUZIAH HANUM  
Pembimbing: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si**

**ABSTRAK**

Tugas akhir ini dibuat dengan tujuan untuk memperoleh formulasi terbaik pada uji coba pembuatan *fluffy pancake* substitusi *puree* labu kuning dengan penambahan *topping* saus labu kuning. Uji coba dilakukan pada bulan Februari hingga Juni 2022 di Laboran Pengolahan Makanan, Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Bahan pada *Fluffy Pancake* substitusi *puree* labu kuning diantara lain: *Puree* labu kuning, telur, tepung terigu, susu, gula, *baking powder* dan vanili. Dalam uji kualitas terdapat penilaian aspek warna, rasa, aroma, tekstur, pori, dan kekentalan pada *fluffy pancake* dan saus labu kuning. Hasil uji validasi 2 dosen menunjukkan nilai pada aspek warna *fluffy pancake* dan saus mendapatkan nilai rata-rata 5 di kategori warna kuning; aspek rasa pada *fluffy pancake* mendapatkan rata-rata 4,5 di kategori agak manis mendekati manis; aspek rasa pada saus mendapatkan rata-rata 5 di kategori manis; aspek aroma pada *fluffy pancake* mendapatkan rata-rata 4,5 di kategori tidak beraroma labu mendekati agak beraroma labu; aspek aroma pada saus mendapatkan rata-rata 4 di kategori agak beraroma labu; aspek tekstur pada *fluffy pancake* mendapatkan rata-rata 5 di kategori sangat lembut; aspek tekstur pada saus mendapatkan rata-rata 4,5 di kategori agak lembut mendekati lembut; aspek pori pada *fluffy pancake* mendapatkan rata-rata 5 di kategori kecil; aspek kekentalan pada saus mendapatkan rata-rata 4,5 di kategori agak kental mendekati kental. Secara umum, formula terbaik pada pembuatan *fluffy pancake* ialah dengan substitusi *puree* labu kuning 14%. Untuk harga jual yang sudah ditetapkan untuk produk *fluffy pancake* substitusi *puree* labu kuning dengan penambahan saus senilai Rp. 10.000/box dengan isi 2 buah *pancake*.

**Kata kunci:** *Fluffy pancake*, *puree* labu kuning, substitusi.

***FLUFFY PANCAKE SUBSTITUSI PUREE LABU KUNING  
(Cucurbita moschata) DENGAN PENAMBAHAN  
TOPPING SAUS LABU KUNING***

**FARAH FAUZIAH HANUM**  
**Pembimbing: Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si**

**ABSTRACT**

This final project was created with the aim of obtaining the best formulation at the trial of making fluffy pancakes substitution of yellow pumpkin puree with the addition of yellow pumpkin sauce toppings. The trial was carried out from February to June 2022 at the Food Processing Laboratory, D3 Tata Boga Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The ingredients in Fluffy Pancake substitution of yellow pumpkin puree include: Pumpkin puree, eggs, wheat flour, milk, sugar, baking powder and vanilla. In the quality test, there is an assessment of the aspects of color, taste, aroma, texture, pores, and viscosity in fluffy pancakes and yellow pumpkin sauce. The results of the validation test of 2 lecturers showed that the value in the color aspect of fluffy pancakes and sauces got an average value of 5 in the yellow color category; the taste aspect on fluffy pancakes got an average of 4.5 in the slightly sweet category close to sweet; the taste aspect in sauces got an average of 5 in the sweet category; the aroma aspect in fluffy pancakes getting an average of 4.5 in the category of non-flavored pumpkins close to somewhat pumpkin-flavored; the aroma aspect on the sauce gets an average of 4 in the slightly flavored pumpkin category; the texture aspect on the fluffy pancake gets an average of 5 in the very soft category; the texture aspect on the sauce gets an average of 4.5 in the rather soft category close to soft; the pore aspect on the fluffy pancake gets an average of 5 in the small category; the viscosity aspect on the sauce gets an average of 4.5 in the slightly viscous near viscous category. In general, the best formula for making fluffy pancakes is with a 14% yellow pumpkin puree substitution. For the predetermined selling price for the fluffy pancake product, substitution of yellow pumpkin puree with the addition of a sauce worth Rp. 10,000 / box with the contents of 2 pancakes.

**Key word:** Fluffy pancake, pumpkin puree, substitute.

**HALAMAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR  
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

Judul Tugas Akhir : *FLUFFY PANCAKE* SUBSTITUSI *PUREE* LABU  
KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN  
PENAMBAHAN *TOPPING* SAUS LABU KUNING

Nama : Farah Fauziah Hanum

NIM : 1508519036

**Nama/Dosen Pembimbing**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**

Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si  
NIP. 197101232001121001



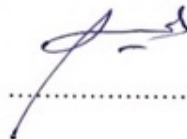
27 Juli 2022

**Koordinator Program  
Studi D3 Tata Boga**

**Tanda Tangan**

**Tanggal**

Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001



27 Juli 2022

## HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : *FLUFFY PANCAKE* SUBSTITUSI *PUREE* LABU  
KUNING (*Cucurbita moschata*) DENGAN  
PENAMBAHAN *TOPPING* SAUS LABU KUNING  
Nama : Farah Fauziah Hanum  
NIM : 1508519036

**Disetujui Oleh:**  
Dosen Pembimbing,



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si  
NIP. 197101232001121001

### Pengesahan Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua Penguji,

Anggota Penguji,

Anggota Penguji,



Yeni Yulianti, M.Pd  
(NIP.199006132022032007)



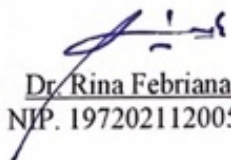
Dra. Mariani, M.Si



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
(NIP.198411022014042002)

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D3 Tata Boga



Dr. Rina Febriana, M.Pd  
NIP. 197202112005012001



## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

Nama : Farah Fauziah Hanum

NIM : 1508519036

Tugas Akhir dengan judul *Fluffy Pancake* Substitusi *Puree* Labu Kuning dengan Penambahan *Topping* Saus Labu Kuning adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing Tugas Akhir, dan belum diajukan dalam bentuk apapun. Sumber informasi Tugas Akhir ini berasal dari Jurnal, *Website*, dan Buku yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir Tugas Akhir ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan serta ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang telah ditetapkan oleh Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 21 Mei 2022

Yang membuat pernyataan



Farah Fauziah Hanum

1508519036

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul ***Fluffy Pancake Substitusi Puree Labu Kuning dengan Penambahan Topping Saus Labu Kuning*** dengan tepat waktu. Penyusunan Tugas Akhir ini sebagai syarat menyelesaikan studi D3 Tata Boga untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md).

Pada kesempatan ini, sebagai tanda terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu, membimbing dan mendukung saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga penyusunan Tugas Akhir ini dapat berjalan lancar serta menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Berikut ucapan terima kasih saya kepada:

1. Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mariani, M.Pd selaku Pembimbing Akademik bagi mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga 2019.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Dosen Pembimbing tugas akhir.
4. Yeni Yulianti, M.Pd, Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Dosen Penguji.
5. Seluruh dosen Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
6. Orang tua Adi Purnomo dan Rahmawati, serta keluarga dan teman – teman yang memberi semangat dan dorongan kepada saya untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan yang tidak sengaja dalam penulisan. Karena itu, penulis menerima saran dan masukan. Tugas Akhir ini dibuat agar bermanfaat dan dapat menjadi acuan penulisan karya selanjutnya.

Jakarta, 21 Mei 2022  
Penulis

Farah Fauziah Hanum

## DAFTAR ISI

## HALAMAN

<b>ABSTRAK</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penulisan	4
1.5 Kegunaan Penulisan	4
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	<b>5</b>
2.1 Labu Kuning	5
2.1.1 Pengertian Labu Kuning	5
2.1.2 Kandungan Gizi Labu Kuning	6
2.2 <i>Pancake</i>	10
2.2.1 Pengertian dan Sejarah <i>Pancake</i>	10
2.2.2 Jenis – Jenis <i>Pancake</i>	10
2.3 <i>Fluffy Pancake</i>	12
2.3.1 Bahan <i>Fluffy Pancake</i>	13
2.3.2 Pembuatan <i>Fluffy Pancake</i>	19
2.4 <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	22
2.4.1 Aspek Modifikasi	22
2.4.2 Bahan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	23
2.4.3 Proses Pembuatan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	24
2.4.4 Proses Pembuatan Saus Labu Kuning	28
2.4.5 Kualitas <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning dan Saus Labu Kuning	30
2.4.5.1 Warna	30
2.4.5.2 Rasa	30
2.4.5.3 Aroma	30
2.4.5.4 Tekstur	30
2.4.5.5 Pori	31
2.4.5.6 Kekentalan	31
2.5 Kemasan dan Label	31
2.5.1 Kemasan	31



2.5.1.1 Jenis Kemasan	32
2.5.1.2 Desain Kemasan	33
2.5.2 Label	34
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	<b>36</b>
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	36
3.2 Prosedur Uji Coba	36
3.2.1 Alat Pembuatan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	36
3.2.2 Uji Coba Formula Standar <i>Fluffy Pancake</i>	40
3.3 Prosedur Uji Coba <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	42
3.3.1 Formulasi <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	42
3.3.1.1 Uji Coba Formula <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	42
3.3.1.2 Uji Coba Formula Saus Labu Kuning	47
3.3.2 Hasil Uji Validasi <i>Fluffy Pancake</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Labu Kuning	48
3.3.2.1 Aspek Warna	49
3.3.2.2 Aspek Rasa	50
3.3.2.3 Aspek Aroma	51
3.3.2.4 Aspek Tekstur	52
3.3.2.5 Aspek Pori	53
3.3.3 Hasil Uji Validasi Saus Labu Kuning	54
3.3.3.1 Aspek Warna	54
3.3.3.2 Aspek Rasa	55
3.3.3.3 Aspek Aroma	56
3.3.3.4 Aspek Tekstur	57
3.3.3.5 Aspek Kekentalan	58
3.3.3.6 Aspek Nilai Keseluruhan	58
3.3.4 Analisis Biaya	59
3.3.5 Kelemahan Uji Coba	62
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>63</b>
4.1 Kesimpulan	63
4.2 Saran	64
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>67</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Kandungan Gizi Labu Kuning Per 100 gram	7
<b>Tabel 2.2</b>	Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 gram	15
<b>Tabel 3.1</b>	Alat Persiapan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	37
<b>Tabel 3.2</b>	Alat Pengolahan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	39
<b>Tabel 3.3</b>	Uji Coba Formula Standar <i>Fluffy Pancake</i>	40
<b>Tabel 3.4</b>	Formula Standar <i>Fluffy Pancake</i>	41
<b>Tabel 3.5</b>	Uji Coba I Formula <i>Fluffy Pancake</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Labu Kuning	43
<b>Tabel 3.6</b>	Uji Coba II Formula <i>Fluffy Pancake</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Labu Kuning	44
<b>Tabel 3.7</b>	Uji Coba III Formula <i>Fluffy Pancake</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Labu Kuning	45
<b>Tabel 3.8</b>	Formula Terbaik <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	46
<b>Tabel 3.9</b>	Uji Coba Formula Saus Labu Kuning	47
<b>Tabel 3.10</b>	Formula Terbaik Saus Labu Kuning	48
<b>Tabel 3.11</b>	Penilaian Aspek Warna <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	49
<b>Tabel 3.12</b>	Penilaian Aspek Rasa <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	50
<b>Tabel 3.13</b>	Penilaian Aspek Rasa <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	51
<b>Tabel 3.14</b>	Penilaian Aspek Tekstur <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	52
<b>Tabel 3.15</b>	Penilaian Aspek Pori <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	53
<b>Tabel 3.16</b>	Penilaian Aspek Warna Saus Labu Kuning	54
<b>Tabel 3.17</b>	Penilaian Aspek Rasa Saus Labu Kuning	55
<b>Tabel 3.18</b>	Penilaian Aspek Aroma Saus Labu Kuning	56
<b>Tabel 3.19</b>	Penilaian Aspek Tekstur Saus Labu Kuning	57
<b>Tabel 3.20</b>	Penilaian Aspek Kekentalan Saus Labu Kuning	58
<b>Tabel 3.21</b>	Penilaian Aspek Keseluruhan	58
<b>Tabel 3.22</b>	Analisis Biaya <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	59
<b>Tabel 3.23</b>	Analisis Biaya Saus Labu Kuning	60

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b>	Labu Kuning	5
<b>Gambar 2.2</b>	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning	9
<b>Gambar 2.3</b>	<i>Fluffy Pancake</i>	12
<b>Gambar 2.4</b>	Bulir Gandum	13
<b>Gambar 2.5</b>	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Fluffy Pancake</i>	21
<b>Gambar 2.6</b>	<i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	22
<b>Gambar 2.7</b>	Saus Labu Kuning	23
<b>Gambar 2.8</b>	<i>Puree</i> Labu Kuning	24
<b>Gambar 2.9</b>	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	27
<b>Gambar 2.10</b>	Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Labu Kuning	29
<b>Gambar 2.11</b>	Kemasan	34
<b>Gambar 2.12</b>	Label Kemasan	35
<b>Gambar 3.1</b>	Uji Coba I	43
<b>Gambar 3.2</b>	Uji Coba II	43
<b>Gambar 3.3</b>	Uji Coba III	44
<b>Gambar 3.4</b>	Uji Coba IV	44
<b>Gambar 3.5</b>	Uji Coba V	45
<b>Gambar 3.6</b>	Uji Coba VI	45
<b>Gambar 3.7</b>	Uji II Saus Labu Kuning	46



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b>	Daftar Riwayat Hidup	67
<b>Lampiran 2</b>	Proses Pengolahan <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	68
<b>Lampiran 3</b>	Proses Pembuatan Saus Labu Kuning	70
<b>Lampiran 4</b>	Lembar Uji Validasi <i>Fluffy Pancake</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning	71
<b>Lampiran 5</b>	Lembar Uji Validasi Saus Labu Kuning	75





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Farah Fauziah Hanum  
NIM : 1508519036  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ D3 Tata Boga  
Alamat email : farahfauziahhanum29@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 :

*Fluffy Pancake Substitusi Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Penambahan Topping Saus Labu Kuning*

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, 31 Agustus 2022  
Penulis,

(Farah Fauziah Hanum)