

ABSTRAK

Tri Andes Perangin-Angin. NIM. 071255410078. Kualitas Pound Cake yang menggunakan tepung terigu dengan tepung labu kuning dalam berbagai komposisi. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan, Medan, 2014

Penelitian ini bertujuan (1) mengetahui kualitas pound cake labu kuning yang menggunakan tepung terigu dengan tepung labu kuning 20%, 30% dan 40% dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan (2) Untuk mengetahui manakah komposisi perbandingan tepung labu kuning dan tepung terigu yang baik yakni 20 persen (%) tepung labu kuning : 80 persen (%) tepung terigu, 30 persen (%) tepung labu kuning : 70 persen (%) tepung terigu, 40 persen (%) tepung labu kuning : 60 persen (%) tepung terigu.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan uji organoleptik. Sampel penelitian ini adalah semua jumlah populasi yang terdiri dari pound cake dengan penambahan tepung labu 20%, pound cake dengan penambahan tepung labu 30%, pound cake dengan penambahan tepung labu 40%. Alat pengumpulan data yang digunakan adalah lembar penilaian berupa angket dan uji ranking yang disebarakan pada 10 orang panelis bebas. Penelitian dilakukan dengan teknik analisa secara deskriptif.

Dimana kualitas pound cake dengan penambahan tepung labu 20% menurut 10 orang panelis memilih kualitas untuk segi warna, 30% sangat baik, 50% baik dan 20% cukup. Dari segi rasa, 20% sangat baik, 40% baik, 40% cukup. Dari segi aroma, 20% sangat baik, 20% baik, 50% cukup. Dari segi tekstur, 60% sangat baik, 20% baik dan 20% cukup. Kualitas pound cake dengan penambahan tepung labu 30% menurut 10 orang panelis memilih kualitas untuk segi warna, 30% sangat baik, 70% baik. Dari segi rasa, 30% sangat baik, 50% baik, 20% cukup. Dari segi aroma, 80% baik, 20% cukup. Dari segi tekstur, 30% sangat baik, 70% baik. Kualitas pound cake dengan penambahan tepung labu 40% menurut 10 orang panelis memilih kualitas untuk segi warna, 80% sangat baik, 20% baik. Dari segi rasa, 50% sangat baik, 50% baik. Dari segi aroma, 40% sangat baik, 50% baik, 10% cukup. Dari segi tekstur, 30% sangat baik, 40% baik dan 30% cukup. Hasil uji hipotesis menggunakan uji-t didapat hasil yaitu : $t_A (2,24) > t_{tabel} (1,73)$, $t_B (3,47) > t_{tabel} (1,73)$, $t_C (4,52) > t_{tabel} (1,73)$.

Kata kunci : labu kuning, tepung labu kuning, tepung terigu.