

## **ABSTRAK**

### **FORMULASI PASTA LABU KUNING DAN TEPUNG BERAS KETAN PUTIH TERHADAP SIFAT KIMIA DAN SENSORI DODOL**

**Oleh**

**HADI HANGGARA**

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih yang menghasilkan dodol dengan sifat kimia, dan sensori terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap dengan satu faktor dan empat ulangan. Perlakuan terdiri dari 6 taraf perbandingan pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih (b/b) yaitu L1 (10:90); L2 (20:80); L3 (30:70); L4 (40:60); L5 (50:50); dan L6 (60:40) dengan pengamatan sifat sensori meliputi kadar air dan kadar sukrosa, serta uji sensori meliputi tekstur, warna, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan. Data dianalisis sidik ragam, dan uji lanjut dengan BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi pasta labu kuning dan tepung beras ketan putih berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar sukrosa, tekstur, warna, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan dodol labu kuning. Semakin tinggi proporsi pasta labu kuning maka kadar air, kadar sukrosa, warna, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan dodol semakin meningkat, sedangkan tekstur dodol semakin menurun. Dodol labu kuning terbaik pada formulasi tepung beras ketan putih

50% dan pasta labu kuning 50% dengan komposisi kadar air 22,51%, kadar sukrosa 33,76%, kadar total karoten 1,16 µg/g, kadar lemak 23,12%, skor tekstur 3,00 (agak elastis), skor warna 3,97 (kuning kecoklatan), skor rasa 3,75 (berasa labu kuning), skor aroma 3,50 (beraroma labu kuning), serta skor penerimaan keseluruhan 3,51 (suka).

Kata kunci: labu kuning, ketan putih, dodol