

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS (*Oryza sativa*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata* Durch) TERHADAP KARAKTERISTIK *SUMPING* LABU

THE EFFECT OF RICE FLOUR (*Oryza sativa*) AND PUMPKIN (*Cucurbita moschata* Durch) RATIO ON THE CHARACTERISTICS OF PUMPKIN *SUMPING*

Aini Amalia¹⁾, A.A.G.N. Anom Jambe²⁾, Ni Luh Ari Yusasrini²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud

²⁾Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud
Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali

ABSTRACT

The purposes of this research were to know the effect of rice flour and pumpkin ratio on the characteristics of *sumping* and to find the right ratio from rice flour and pumpkin to produce *sumping* with the best characteristics. The completely randomized design was used in the research with treatment that is the ratio rice flour with pumpkin which consist of 25% : 75%; 30% : 70%; 35% : 65%; 40% : 60%; 45% : 55%; 50% : 50%. The treatment was repeated 3 times to obtained 18 units. The data obtained were analyzed of variance and if the treatment had an effect on the variable then continued with Duncan test. The results showed that rice flour and pumpkin ratio had significant effect to water content, ash content, total caroten, scoring test (colour, aroma, texture, taste) and hedonic test (colour, aroma, texture, taste, and overall acceptance). The ratio of rice flour 25 % and pumpkin 75% produces with the best characteristic namely water content 57,55%, ash content 1,74%, total caroten content 10868,52 µg/g, color yellow and like, flavor pumpkin typical and rather like, texture chewy and like, taste typical pumpkin and like and overall acceptance like.

Keywords : *Rice flour, pumpkin, pumpkin sumping*

PENDAHULUAN

Sumping labu atau *waluh* adalah jajanan tradisional Bali dan di Indonesia dikenal dengan nama kue nagasari (Anon, 2012). *Sumping* terbuat dari tepung beras, kelapa parut, gula, garam dan air yang kemudian dibungkus dengan daun pisang dan di kukus. Biasanya pada masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Bali *sumping* digunakan untuk acara keagamaan tetapi sekarang *sumping* sudah dijadikan makanan sehari-hari oleh masyarakat. *Sumping* biasanya berisikan irisan buah pisang, nangka dan lainnya untuk menambah citarasa. Pada pembuatan *sumping* labu ada penambahan

labu kuning, pemberian labu kuning pada *sumping* memiliki kelebihan yaitu meningkatkan kandungan gizi dan memberi warna yang lebih menarik pada produk.

Labu kuning merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang cukup lengkap antara lain mengandung vitamin B, C dan beberapa jenis mineral. Disamping itu labu kuning mengandung beta karoten atau provitamin A (pigmen berwarna orange) sehingga dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan produk pangan (Hendrastiy, 2003). Labu kuning dianggap sebagai sumber β-karoten dengan keunggulan antara lain dapat meningkatkan sistem

imunitas serta mencegah penyakit jantung dan kanker.

Dipasaran *sumping* labu banyak ditemui dan digemari masyarakat. *Sumping* labu memiliki warna yang menarik dan rasa yang khas. Dari hasil survei pasar menunjukkan adanya perbedaan tekstur *sumping* labu dari setiap pembuat dari bertekstur lembek sampai keras. Hal ini disebabkan karena perbandingan tepung beras dan labu kuning yang berbeda-beda sehingga diperoleh karakteristik *sumping* labu yang beragam. Penggunaan jumlah tepung beras dan labu kuning yang tidak tepat mempengaruhi karakteristik *sumping* labu yang dihasilkan (Anon, 2016). Saat ini belum ada formulasi yang pasti khususnya perbandingan antara tepung beras dan labu kuning dalam pembuatan *sumping* labu oleh karena itu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi *sumping* labu agar diperoleh karakteristik *sumping* labu yang terbaik.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini akan dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan, Laboratorium Analisis Pangan, Laboratorium Rekayasa Proses dan Pengendalian Mutu Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan April sampai Mei 2018

Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan dalam melaksanakan penelitian ini adalah labu kuning, tepung beras (*rose brand*), daun

pisang, gula, garam dan kelapa parut yang didapatkan dari Pasar Sopotan Jalan Gn. Sopotan, Pemecutan Klod Denpasar. Bahan kimia yang digunakan dalam melakukan analisis meliputi alkohol, aquades, β -karoten murni, kloroform, petroleum benzena, aseton dan Na_2SO_4 .

Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan terdiri dari talenan, pisau, baskom, panci pengukus, kompor gas, sendok. Sedangkan alat analisis kimia yang digunakan yaitu oven (Cole Palmer-Stable), muffle, timbangan analitik (Methler Toledo AB-204), kertas saring Whatman, botol timbang, pipet tetes, pipet volume, spektrofotometer (Unico UV 2100), cawan porselin, tabung reaksi, batang pengaduk, desikator, corong, labu takar (Pyrex), gelas ukur (Pyrex), gelas beker, vortex, penjepit, aluminium foil, *waterbath*, soxlet, erlenmeyer dan lumpang.

Rancangan Percobaan

Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan perbandingan labu kuning dengan tepung beras sebagai berikut :

P1 = 75% labu kuning : 25% tepung beras

P2 = 70% labu kuning : 30% tepung beras

P3 = 65% labu kuning : 35% tepung beras

P4 = 60% labu kuning : 40% tepung beras

P5 = 55% labu kuning : 45% tepung beras

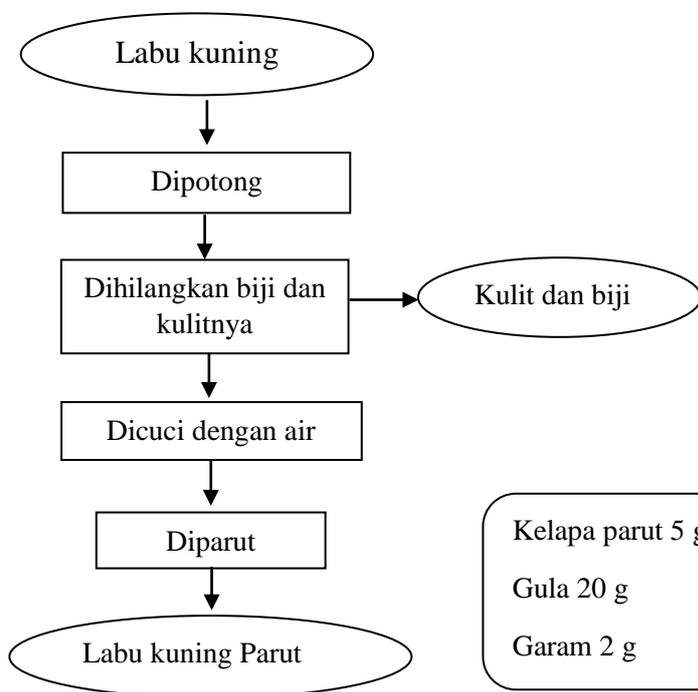
P6 = 50% labu kuning : 50% tepung beras

Masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Data yang diperoleh dari hasil penelitian dianalisis dengan sidik ragam

(ANOVA) melalui program SPSS 21 dan apabila perlakuan berpengaruh terhadap variabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) (Gomez dan Gomez, 1995).

Pelaksanaan Penelitian

Proses pelaksanaan penelitian terdiri dari dua tahapan, diantaranya : Tahap pertama proses pembuatan labu kuning parut yaitu labu kuning dipotong kemudian dihilangkan kulit dan bijinya dan dicuci untuk menghilangkan kotoran, setelah itu labu kuning diparut. Diagram alir proses pamarutan labu kuning dapat dilihat pada Gambar 1.

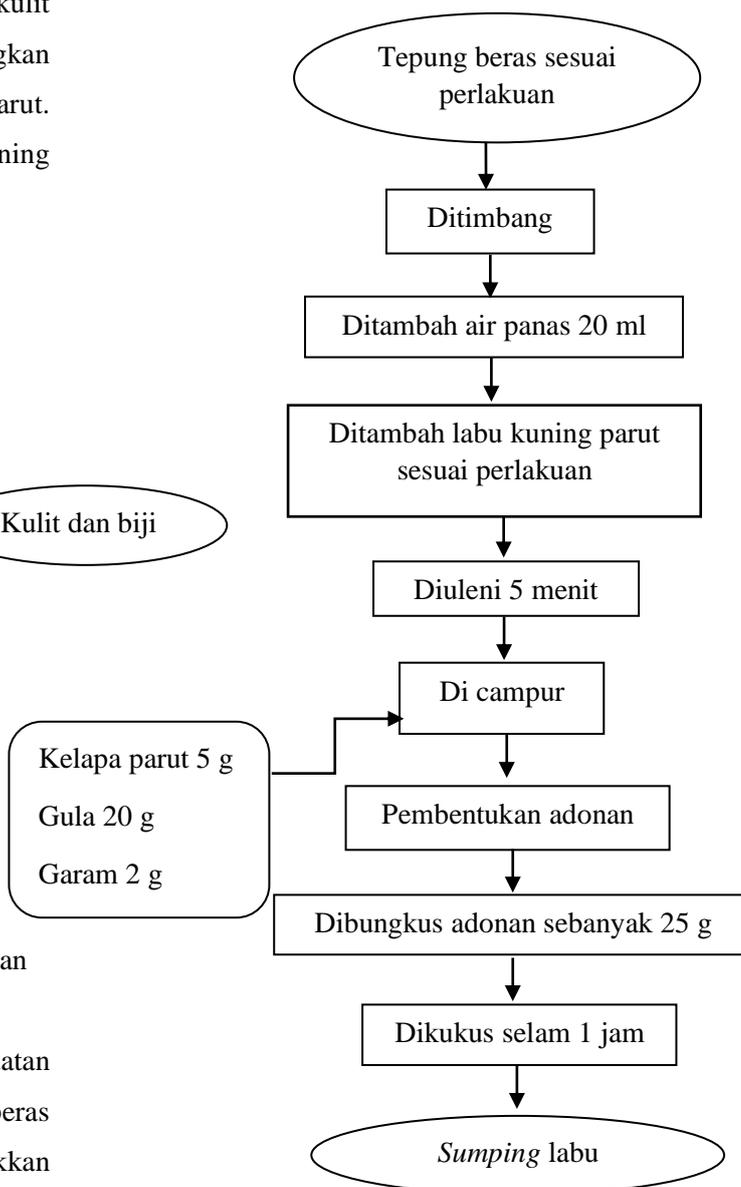


Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Labu Kuning Parut (Anon, 2016)

Tahap kedua yaitu proses pembuatan *sumping* labu sebagai berikut : tepung beras (*rose brand*) sesuai perlakuan dimasukkan kedalam wadah ditambahkan air panas 20 ml lalu diuleni kemudian ditambahkan parutan labu kuning seseuai perlakuan, kelapa parut 5

g, gula 20 g dan garam 2 g yang sudah disesuaikan takarannya seperti pada Gambar.

2. Bahan-bahan tersebut dicampur dengan cara diuleni selama 5 menit sampai bahan tersebut menjadi adonan dan menyatu lalu dibungkus dengan daun pisang sebanyak 25 g dan dikukus selama 1 jam. Adapun diagram alir proses pembuatan *sumping* labu dapat dilihat pada Gambar 2. Formulasi pembuatan *sumping* labu dapat dilihat pada Tabel 1.



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan *Sumping* Labu (Anon, 2016)

Tabel 1. Formulasi pembuatan *sumping* labu (Anon, 2016)

No	Komposisi	Perlakuan					
		P1	P2	P3	P4	P5	P6
1.	Labu kuning (g)	75	70	65	60	55	50
2.	Tepung beras (g)	25	30	35	40	45	50
3.	Gula (g)	20	20	20	20	20	20
4.	Air panas (ml)	20	20	20	20	20	20
5.	Garam (g)	2	2	2	2	2	2
6.	Kelapa parut (g)	5	5	5	5	5	5

Keterangan : Persentase berdasarkan jumlah tepung beras dan labu kuning (100 g)

Variabel yang Diamati

Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air dengan metode pengeringan (Sudarmadji *et al.*, 1997), kadar abu dengan metode pengabuan (Sudarmadji *et*

al., 1997), total karotenoid dengan metode spektrofotometri (Muchtadi, 1989) dan sifat sensoris menggunakan uji hedonik terhadap tekstur, aroma, rasa, warna dan penerimaan keseluruhan serta uji skoring terhadap tekstur, aroma, rasa, warna (Soekarto, 1985).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis kadar air, kadar abu, kadar total karotenoid dari tepung beras dan

labu kuning yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai rata-rata hasil analisis kadar air, kadar abu dan total karotenoid dari tepung beras dan labu kuning.

Komponen	Tepung Beras	Labu Kuning
Air (%)	12,36	89,51
Abu (%)	0,37	0,54
Total karotenoid ($\mu\text{g/g}$)	0	11804,48

Hasil analisis menunjukkan bahwa labu kuning yang menjadi bahan baku dari penelitian ini mengandung kadar air 89,51%, kadar abu 0,54% dan total karotenoid 11804,48 $\mu\text{g/g}$, sedangkan tepung beras yang menjadi bahan baku mengandung kadar air

12,36%, kadar abu 0,37% dan total karotenoid 0 ($\mu\text{g/g}$).

Hasil analisis kadar air, kadar abu, total karotenoid dari *sumping* labu dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata kadar air, kadar abu, total karotenoid dari *sumping* labu

Perlakuan Tepung beras dan Labu Kuning	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Total Karotenoid ($\mu\text{g/g}$)
P1 (25% : 75%)	57,55 \pm 0,22 a	1,74 \pm 0,18 a	10868,52 \pm 105,24 a
P2 (30% : 70%)	54,63 \pm 0,90 b	1,70 \pm 0,19 b	9748,65 \pm 185,51 b
P3 (35% : 65%)	51,09 \pm 0,59 c	1,67 \pm 0,14 c	8606,89 \pm 266,33 c
P4 (40% : 60%)	50,49 \pm 2,41 d	1,57 \pm 0,14 d	7593,58 \pm 380,37 d
P5 (45% : 55%)	49,66 \pm 0,90 cd	1,28 \pm 0,14 e	6743,21 \pm 143,70 e
P6 (50% : 50%)	48,05 \pm 1,57 d	1,16 \pm 0,11 e	5697,98 \pm 374,23 f

Keterangan : Nilai rata – rata yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata pada Uji Duncan 0,05.

Kadar Air

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar air *sumping* labu. Tabel 3 menunjukkan kadar air tertinggi *sumping* labu diperoleh dari perlakuan 25% tepung beras dengan 75% labu kuning (P1) yaitu 57,55% sedangkan kadar air terendah *sumping* labu diperoleh dari perlakuan 50% tepung beras dengan 50% labu kuning (P6) yaitu 48,05%. Semakin banyak konsentrasi penambahan labu kuning menyebabkan kadar air *sumping* labu meningkat, hal ini dikarenakan oleh tingginya kandungan kadar air labu kuning segar lebih tinggi dibandingkan kadar air tepung beras. Berdasarkan hasil analisis bahan baku kandungan kadar air labu kuning lebih tinggi yaitu sebesar 89,51% dibandingkan dengan tepung beras yaitu sebesar 12,36% (Tabel 2).

Kadar Abu

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar abu *sumping* labu. Tabel 3

menunjukkan kadar abu *sumping* labu tertinggi diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 1,74%, sedangkan kadar abu terendah *sumping* labu diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 1,16%. Penentuan kadar abu bertujuan untuk mengetahui banyaknya kandungan mineral yang terdapat dalam *sumping* labu.

Kadar abu *sumping* labu bertambah seiring dengan tingginya penambahan labu kuning. Hal ini dikarenakan labu kuning mengandung mineral lebih tinggi dibandingkan dengan tepung beras sehingga semakin banyak penambahan labu kuning kadar abu *sumping* labu tinggi. Berdasarkan hasil analisis bahan baku kadar abu labu kuning yaitu 0,54% lebih besar dari pada kadar abu tepung beras yaitu 0,37% (Tabel 2). Kandungan mineral dalam labu kuning adalah kalsium (45,00 mg/100g), fosfor (64,00mg/100g) dan besi (1,40 mg/100g) (Hendrasty, 2003). Mineral berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur di dalam tubuh. Beberapa fungsi mineral dalam tubuh diantaranya kalsium berperan dalam membentuk tulang dan gigi serta mengatur proses biologis, fosfor berperan dalam penyimpanan dan pengeluaran energi

Total Karoten

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap total karotenoid *sumping* labu. Tabel 3 menunjukkan total karotenoid tertinggi *sumping* labu diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 10868,52 $\mu\text{g/g}$ sedangkan total karotenoid terendah *sumping* labu diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 5697,98 $\mu\text{g/g}$.

Evaluasi Sifat Sensoris

Hasil analisis ragam nilai rata-rata penilaian uji hedonik *sumping* labu dapat dilihat pada Tabel 4. Nilai rata-rata uji skoring

Total karotenoid *sumping* labu bertambah seiring dengan tingginya konsentrasi penambahan labu kuning. Berdasarkan hasil analisis bahan baku total karotenoid labu kuning yaitu 11804,48 $\mu\text{g/g}$ lebih besar dari pada total karotenoid tepung beras yaitu 0 $\mu\text{g/g}$ (Tabel 2). Beta karoten merupakan sumber terbaik dari salah satu vitamin penting yakni vitamin A yang diperlukan untuk meningkatkan kesehatan mata dan kulit.

terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dapat dilihat pada pada Tabel 5.

Tabel 4. Nilai rata-rata uji hedonik warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan *sumping* labu

Perlakuan Tepung Beras Dengan Labu Kuning	Nilai Rata-Rata Uji Hedonik				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Penerimaan Keseluruhan
25% : 75% (P1)	5,60 a	6,00 a	5,67 a	5,93 a	6,20 a
30% : 70% (P2)	5,47 a	5,73 ab	5,33 a	5,47 ab	5,93 a
35% : 65% (P3)	4,93 ab	5,33 ab	4,87 a	4,87 bc	5,13 b
40% : 60% (P4)	4,87 ab	5,00 bc	3,93 b	4,27 cd	4,60 bc
45% : 55% (P5)	4,67 ab	4,33 cd	3,67 b	3,80 de	4,13 c
50% : 50% (P6)	4,07 b	3,53 d	3,13 b	3,50 e	3,53 d

Keterangan : Nilai rata – rata yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata pada Uji Duncan 0,05.

Warna

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kesukaan warna *sumping* labu. Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai tertinggi tingkat kesukaan panelis terhadap warna *sumping* labu

diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 5,60 (suka) serta tidak berbeda dengan perlakuan P2, P3 dan P4 sedangkan nilai kesukaan terendah terhadap warna diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 4,07 (biasa). Perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap skor warna *sumping* labu.

Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai rata-rata penerimaan terhadap warna uji skoring *sumping* labu tertinggi diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 4,67 (kuning tua) dan terendah diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 2,27 (putih kekuningan).

Panelis menyukai *sumping* labu dengan perlakuan P1 yang berwarna kuning hal ini disebabkan warna pada labu kuning sehingga mempengaruhi warna produk akhir makanan (See, *et al.*,2007). Menurut Winarno (2004)

warna merupakan komponen yang penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Suatu bahan pangan meskipun dinilai enak dan teksturnya sangat baik, tetapi memiliki warna yang tidak menarik atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya maka bahan tersebut tidak akan dikonsumsi. Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna karena warna tampil terlebih dahulu.

Tabel 5. Nilai rata-rata uji skoring warna, aroma, tekstur dan rasa *sumping* labu

Perlakuan Tepung Beras Dengan Labu Kuning	Nilai Rata – Rata Uji Skoring			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
25% : 75% (P1)	4,67 a	4,53 a	4,53 a	4,53 a
30% : 70% (P2)	4,00 b	3,93 b	3,93 b	4,00 a
35% : 65% (P3)	3,60 b	3,33 c	3,60 b	3,13 b
40% : 60% (P4)	3,07 c	2,87 d	2,53 c	2,80 bc
45% : 55% (P5)	2,87 c	2,80 cd	1,93 d	2,53 cd
50% : 50% (P6)	2,27 d	2,27 d	1,27 e	2,07 d

Keterangan : Nilai rata – rata yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata pada Uji Duncan 0,05.

Aroma

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap aroma *sumping* labu. Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai tertinggi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *sumping* labu diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 6,00 (suka) serta tidak berbeda dengan perlakuan P2 dan P3 sedangkan nilai kesukaan terendah terhadap aroma diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 3,53 (agak tidak suka) serta tidak

berbeda dengan P5. Perbandingan tepung beras dengan labu berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap skor aroma *sumping* labu. Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai rata-rata penerimaan terhadap aroma uji skoring *sumping* labu tertinggi diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 4,53 (khas labu kuning), dan terendah diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 2,27 (tidak beraroma labu kuning) tidak berbeda dengan perlakuan P4 dan P5.

Panelis menyukai *sumping* labu dengan perlakuan P1 yang beraroma khas labu

kuning. Hal ini disebabkan karena semakin tinggi konsentrasi labu kuning sehingga aroma labu kuning pada *sumping* labu semakin kuat.

Tekstur

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur *sumping* labu. Tabel 4 menunjukkan nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap nilai kesukaan tekstur *sumping* labu berkisar 5,67 (suka) sampai dengan 3,13 (agak suka). Perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap skor tekstur *sumping* labu. Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai penerimaan terhadap tekstur uji skoring *sumping* labu tertinggi diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 4,53 (kenyal) sedangkan nilai terendah diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 1,27 (agak keras).

Semakin banyak penambahan labu kuning menyebabkan tekstur *sumping* labu semakin lembek karena labu kuning memiliki kandungan air yang tinggi. Keberadaan air dalam suatu produk akan mempengaruhi tekstur karena air yang di dalamnya akan mempengaruhi keras dan lunaknya produk (Apriliyani, 2010). Panelis menyukai *sumping* labu dengan perlakuan P2 yang bertekstur kenyal

Rasa

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$)

terhadap rasa *sumping* labu. Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai tertinggi tingkat kesukaan panelis terhadap nilai kesukaan rasa *sumping* labu diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 5,93 (suka) serta tidak berbeda dengan perlakuan P2 sedangkan nilai kesukaan terendah diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 3,50 (agak tidak suka) serta tidak berbeda dengan perlakuan P5. Perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap skor rasa *sumping* labu. Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai rata-rata penerimaan terhadap rasa uji skoring *sumping* tertinggi diperoleh dari perlakuan P1 yaitu 4,53 (khas labu kuning) serta tidak berbeda dengan P2, sedangkan nilai terendah diperoleh dari perlakuan P6 yaitu 2,07 (tidak khas labu kuning) serta tidak berbeda dengan perlakuan P5.

Hal ini disebabkan karena banyak penambahan labu kuning sehingga rasa *sumping* labu yang dihasilkan rasa khas labu kuning kuat. Menurut Khasanah (2003) menyatakan bahwa rasa adalah faktor yang dinilai panelis setelah tekstur, warna dan aroma yang dapat yang mempengaruhi penerimaan produk pangan. Rasa yang enak dapat menarik perhatian sehingga konsumen lebih cenderung menyukai makanan dari rasanya.

Penerimaan Keseluruhan

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap penerimaan keseluruhan *sumping*

labu. Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan *sumping* labu berkisar antara 6,20 (suka) sampai 3,53 (agak tidak suka). Nilai rata-rata tertinggi terhadap penerimaan keseluruhan diperoleh pada perlakuan P1 yaitu 6,20 sedangkan nilai terendah diperoleh pada perlakuan P6 yaitu 3,53. Penilaian penerimaan keseluruhan panelis dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti warna, tekstur, aroma dan rasa pada *sumping* labu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Perbandingan tepung beras dengan labu kuning berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, total karotenoid, evaluasi sensoris (uji hedonik dan uji skoring) *sumping* labu.
2. Perbandingan 25% tepung beras : 75% labu kuning mampu menghasilkan *sumping* labu dengan karakteristik terbaik dengan kadar air 57,55%, kadar abu 1,74%, total karotenoid 10868,52 µg/g, warna kuning dan suka, aroma khas labu kuning dan agak suka, tekstur kenyal dan suka, rasa khas labu kuning dan suka serta penerimaan keseluruhan suka.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk :

1. *Sumping* labu dapat di olah dengan perbandingan 25% tepung beras : 75%

labu dalam proses pembuatan *sumping* labu.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan *sumping* labu dari hasil penambahan labu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2012. *Sumping Waluh*. <http://kuenusantara.blogspot.com/2012/09/sumping-waluh.html>. Diakses Pada Tanggal 2 Januari 2017.
- Anonimus. 2016. *Sumping Waluh*. <http://amynaraya.Wordpress.com/2016/03/04/sumping-waluh.html>. Diakses Pada Tanggal 4 Maret 2016.
- Gomes, K. A. dan A. A. Gomes. 1995. *Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Karnisius, Yogyakarta
- Haryadi., 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Khasanah, U. 2003. *Formulasi, Karakterisasi Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Tortila Chip*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- See, E. F., W. Nadiyah., and A. Noor. 2007. *Physico-Chemical and Organoleptic Evaluations of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (Cucurbita moschata)*. ASEAN Food Journal, Vol. 14(2) : 123-130.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi.
PT. Gramedia, Jakarta.