

## Pembuatan *Meuseukat* Dengan Substitusi Pasta Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durch)

Zaidiyah<sup>1</sup>, Virna Muhardina<sup>2</sup>, Lukmanul Hakim<sup>2</sup>, Tengku Mia Rahmiati<sup>2</sup>, Putri Meutia Sari<sup>2\*</sup>,

<sup>1</sup>Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

<sup>2</sup>Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah, Banda Aceh

\*Email: putri.meutia.sari@serambimekkah.ac.id

### ABSTRAK

*Meuseukat* adalah makanan khas Aceh yang menyerupai dodol. Biasanya, *Meuseukat* dibuat dari terigu, namun dalam penelitian ini, pasta labu kuning digunakan sebagai pengganti sebagian terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning (90:10%, 80:20%, 70:30%, 60:40%, 50:50%) terhadap tingkat kesukaan panelis yang meliputi kesukaan terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) nonfaktorial dengan lima taraf perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning berpengaruh sangat nyata ( $p < 0.05$ ) terhadap kadar air, uji deskripsi warna, serta tingkat preferensi panelis terhadap rasa dan warna. Semakin banyak pasta labu kuning yang ditambahkan, semakin rendah kadar air dan semakin tinggi nilai uji deskripsi warna dan tingkat preferensi panelis (rasa dan warna). Namun, pengaruhnya tidak signifikan ( $p > 0.05$ ) terhadap preferensi panelis atas aroma, uji deskripsi rasa, dan tekstur *Meuseukat*. *Meuseukat* yang paling disukai oleh panelis adalah yang menggunakan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning 50:50%.

**Kata kunci:** Meuseukat, pasta labu kuning, tingkat kesukaan

### ABSTRACT

*Meuseukat* is a typical Acehnese food that resembles dodol. Usually, *Meuseukat* is made from wheat flour, but in this study, pumpkin paste was used as a partial substitute for wheat flour. This study aims to determine the effect of the ratio of wheat flour and pumpkin paste (90:10%, 80:20%, 70:30%, 60:40%, 50:50%) on the level of panelists' preference for color, texture and aroma and taste. This study used a non-factorial completely randomized design (CRD) with five treatment levels. The results of the showed that the ratio of wheat flour and pumpkin paste had a very significant ( $p < 0.05$ ) effect on the water content, color description test, as well as the panelists' level of preference for taste and color. Higher amount of added pumpin paste, lower value of moisture content and higher value of color description test and panelists' preferences (taste and color) However, the effect was not significant ( $p > 0.05$ ) on panelists' preferences for aroma, taste description test, and texture of *Meuseukat*. The *Meuseukat* most liked by the panelists was the one that used a ratio of 50:50% wheat flour and pumpkin paste.

**Keywords:** *Meuseukat*, pumpkin paste, level preferences

## PENDAHULUAN

*Meuseukat* merupakan makanan tradisional Aceh yang menyerupai dodol dengan bahan baku tepung terigu, gula, nenas parut, telur dan margarin (Lubis, Rohaya, Dewi, 2012). *Meuseukat* dibuat melalui tahapan proses pemanasan dan pengadukan (Humaniora, 2020). Bahan baku yang digunakan pada pembuatan *Meuseukat* adalah tepung terigu. Indonesia masih sangat bergantung pada impor terigu dalam jumlah besar. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum adalah dengan menggantikan terigu dengan bahan lain yang kaya karbohidrat. Program ini bertujuan untuk meminimalkan ketergantungan pada terigu. Salah satu usaha yang dilakukan yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Bahan pangan lokal yang digunakan yaitu labu kuning.

Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat (Lestario, 2012; Hatta dan Sandalayu, 2020). Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker (Lestario, 2012). Sifat labu yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya. Tetapi, sejauh ini pemanfaatannya belum optimal (Hatta dan Sandalayu, 2020).

*Meuseukat* berbahan dasar terigu dapat diinovasikan dengan menggunakan labu kuning. Bagian labu kuning yang digunakan ialah bagian daging buah yang mengandung pati yang tinggi, memiliki rasa manis, dan sumber antioksidan alami (Fatma, 2015). Rasa manis dan kandungan pati yang tinggi akan mempercepat dalam proses pemasakan dan karamelisasi *Meuseukat*. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini untuk mempelajari dan mengetahui pengaruh rasio tepung terigu dengan pasta labu kuning terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap *Meuseukat* ditinjau dari warna, tekstur, aroma, dan rasa.

## METODE PENELITIAN

### Bahan

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah tepung terigu (Cakra Kembar, Bogasari), labu kuning, gula pasir (Gulaku), telur ayam, margarin (Palmia) dan air. Seluruh bahan dibeli di pasar tradisional Banda Aceh.

### Alat

Alat-alat yang digunakan pada penelitian ini adalah serangkaian peralatan memasak dan alat pencetak *Meuseukat* (talam atau Loyang).

Sedangkan untuk analisis adalah oven (Memmert, tipe UN30) dan desikator.

### Pembuatan Pasta Labu Kuning

Labu kuning disortasi, dikupas kulitnya. Kemudian dilakukan pengecilan ukuran dan dicuci bersih. Selanjutnya dikukus sampai matang. Labu kuning yang telah matang dihaluskan secara manual hingga halus rata sehingga diperoleh pasta labu kuning.

### Pembuatan *Meuseukat*

Proses pembuatan *Meuseukat* mengikuti prosedur yang telah dijelaskan oleh Lubis dkk., (2012). Bahan baku ditimbang sebanyak 100 g dengan rasio antara tepung terigu dan pasta labu kuning adalah 90:10%, 80:20%, 70:30%, 60:40%, 50:50%. Gula pasir sebanyak 300 gram dan air sebanyak 600 mL dicampur dan dipanaskan, kemudian dimasukkan telur yang telah dikocok sebanyak 25 gram lalu didinginkan dan kemudian disaring. Lalu hasil saringan tersebut dimasukkan kedalam campuran tepung terigu dan pasta labu kuning. Selanjutnya dipanaskan dan diaduk selama kurang lebih 15 menit. Selama proses pemasakan ditambahkan 50% (50 gram) margarin cair. Semua bahan tersebut dipanaskan dan diaduk hingga matang. Untuk mengetahui bahwa adonan sudah matang, dapat dilihat dari permukaan *Meuseukat* apabila telah mengkilap maka proses pemanasan dianggap cukup dan dapat dihentikan. Suhu yang digunakan yaitu 90 °C selama 40 menit. Selanjutnya dilakukan pencetakan dan pengemasan.

### Rancangan penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) nonfaktorial. Faktor yang diteliti yaitu perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning yang terdiri dari lima taraf dengan 4 kali pengulangan

### Prosedur Analisis

#### Kadar Air

Kadar air ditentukan dengan metode oven (Sari dkk., 2023). Sampel ditimbang 2 g dan dimasukan kedalam cawan alumunium yang telah diketahui berat kosongnya lalu dimasukkan ke dalam oven dengan suhu 105°C selama 3 jam kemudian didinginkan dalam desikator dan timbang ulang beratnya sehingga diperoleh berat tetap. Perhitungan kadar air menggunakan Persamaan 1.

$$\text{Kadar air} = \frac{w_0 - w_1}{w_0} \times 100\% \dots \dots \dots (1)$$

W0 = bobot sampel sebelum dikeringkan (gram)  
 W1 = bobot sampel setelah dikeringkan (gram)

**Uji kesukaan atau penerimaan**

Uji organoleptik dilakukan dengan mengikuti prosedur pengerjaan dasar oleh (Wahyuni, Sarinah dan Darmayanti, 2022). Uji kesukaan atau penerimaan terhadap rasa, warna dan kekenyalan dilakukan dengan menggunakan panelis sebanyak 15 panelis. Pengujian dilakukan secara uji inderawi yang ditentukan dengan skala numerik. Skala hedonik adalah 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = biasa, 4 = suka, 5 = sangat suka.

**Uji Deskripsi**

Uji deskripsi dilakukan dengan mengikuti prosedur yang dijelaskan oleh Soekarto (1985). Uji ini bertujuan mendeskripsikan dan mengukur perbedaan yang ada dan yang ditemukan diantara suatu produk. Pelaksanaan pengujian deskripsi terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur ini dilakukan dengan menggunakan 15-20 orang panelis tidak terlatih. Setiap panelis mengamati 5 sampel dalam 4 kali ulangan, dengan skala numerik seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 Skala Uji Deskripsi terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur

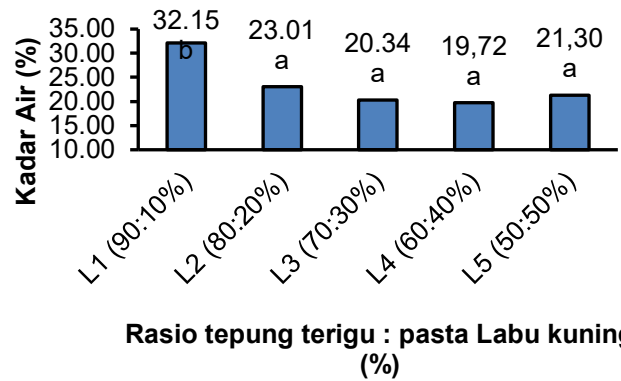
Nilai Numerik	Rasa	Warna	Tekstur
1	Sangat tidak manis	Kuning pudar	Sangat lunak
2	Tidak manis	Kuning pudar	lunak
3	Netral	kuning	Netral
4	manis	Kuning cerah	keras
5	Sangat manis	Kuning pekat	Sangat keras

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Kadar Air**

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perbandingan rasio tepung terigu dengan pasta labu kuning memberikan pengaruh sangat signifikan terhadap kadar air *Meuseukat*. Kadar air *Meuseukat* berkisar antara 19.72% sampai dengan 33.27% (Gambar 1.). Nilai kadar air cenderung rendah dengan tingginya jumlah pasta labu kuning yang ditambahkan. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh karakteristik pati pada labu kuning yang kurang diinginkan, seperti menggumpal, kurang mengembang, dan hanya sedikit mengikat air. Interaksi antara air dan pati labu kuning menghasilkan pasta yang

kental, serta massa yang kenyal dan lembut pada kondisi dingin.



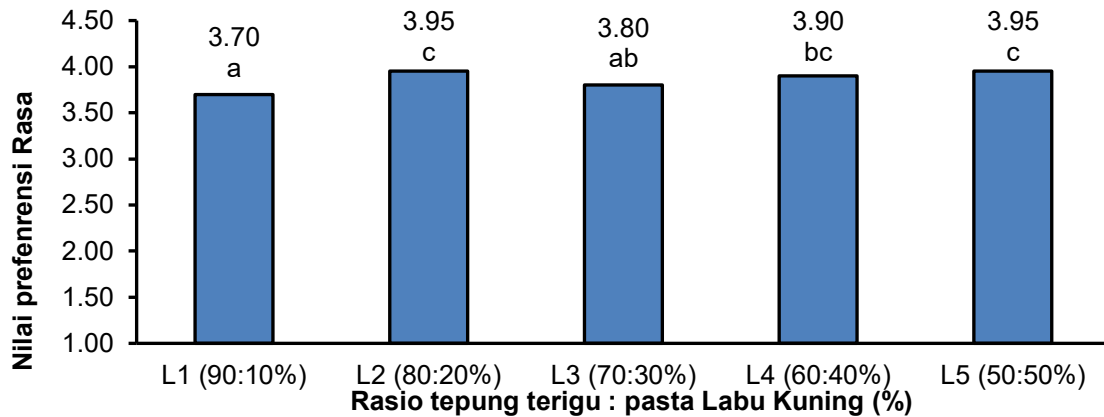
Gambar 1. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap kadar air *Meuseukat* (BNT 0,05 dan KK: 7,0166%). (Nilai yang diikuti oleh notasi huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata).

Sifat-sifat ini mengakibatkan pasta labu kuning memiliki kemampuan mengikat air yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu. Oleh karena itu, semakin banyak pasta labu kuning yang ditambahkan, kadar air dalam *Meuseukat* cenderung lebih rendah. Menurut SNI (01-2986-1992) kadar air maksimal dodol adalah 20%, menurut dilihat dari hasil analisa kadar air *Meuseukat* terdapat satu perlakuan yang memenuhi syarat SNI yaitu perlakuan perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L4= 60:40%) dengan kadar air rata-rata 19,72%.

**Uji Kesukaan atau Penerimaan (Preferensi) Rasa**

Hasil analisis uji preferensi rasa menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada terhadap rasa *Meuseukat* berkisar antara 3,70 sampai 3,95 (suka). Pada hasil uji preferensi rasa diatas dapat dinyatakan bahwa perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning (L2= 80:20% dan L5=50:50%) lebih disukai dengan nilai rata-rata 3,95 dibandingkan dengan (L3= 70:30%, L4= 60:40% dan L1= 90:10%) dengan tingkat kesukaan rata-rata 3,70 - 3,80. Rasa *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki kemanisan yang hampir seragam untuk tiap perlakuan yaitu suka. Berdasarkan hasil analisa sidik ragam nilai preferensi dari rasa menunjukkan bahwa perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $p \leq 0,01$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis pada rasa *Meuseukat* yang dihasilkan. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai

kesukaan panelis pada rasa *Meuseukat* ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai kesukaan panelis pada rasa *Meuseukat* yang dihasilkan (BNT 0,05 dan KK: 1,8920 %). (Nilai yang diikuti oleh notasi huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata).

Dari Gambar 4 menunjukkan Nilai preferensi rasa cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu ; pasta labu kuning (L2= 80:20%) dan (L5= 50:50%) yaitu 3,95 (suka). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning semakin disukai *Meuseukat* yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena pada rasio pasta labu yang lebih tinggi rasa *Meuseukat* menjadi lebih baik dibandingkan dengan rasio pasta labu kuning lebih rendah. Hal ini diduga karena, adanya rasa dari labu kuning yang khas sehingga panelis lebih menyukai rasa dari *Meuseukat* tersebut. Labu kuning memiliki rasa yang gurih dan manis. Oleh karena itu rasio tepung terigu dan pasta labu kuning (50:50%) ternyata dapat meningkatkan penerimaan panelis terhadap rasa.

### Aroma

Hasil analisis uji preferensi aroma, tingkat kesukaan panelis pada *Meuseukat* berkisar antara 3,19–3,68 (netral hingga suka) dengan rerata 3,38 (netral) (Tabel 2). Dari Tabel 8 menunjukkan nilai terendah terdapat pada perlakuan perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L1= 90:10%) dengan nilai rata-rata 3,19 sedangkan nilai tertinggi terdapat pada perlakuan perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L5=50:50%) dengan nilai rata-rata 3,68. Hasil analisa sidik ragam tingkat kesukaan terhadap aroma menunjukkan bahwa perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap nilai kesukaan panelis pada aroma *Meuseukat* yang dihasilkan. Hal ini diduga karena selama proses pemanasan, senyawa volatil pembentuk aroma ter evaporasi atau teruapkan akibat proses pemanasan pada

suhu tinggi, sehingga aroma khas dari labu kuning sebagian besar hilang dan tertutupi

dengan aroma karamelisasi gula dan reaksi maillard pada *Meuseukat*, sehingga aroma dominan pada *Meuseukat* timbul dari reaksi karamelisasi dan reaksi maillard.

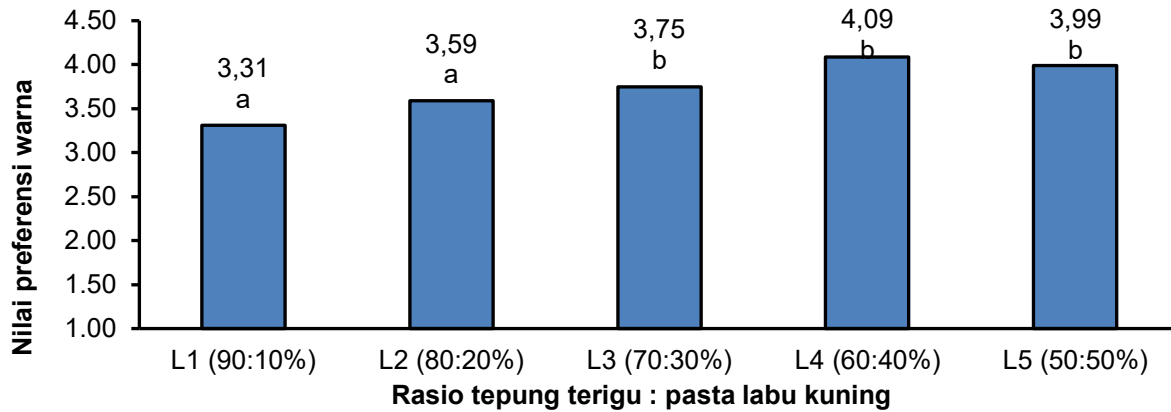
Tabel 2. Rata-rata hasil analisa preferensi aroma *Meuseukat* pada taraf perlakuan perbandingan rasio tepung terigu dengan pasta labu kuning.

Perlakuan	Rerata
L <sub>1</sub> = 90 :10%	3,19
L <sub>2</sub> = 80 :20%	3,35
L <sub>3</sub> =70 :30%	3,31
L <sub>4</sub> = 60 :40%	3,39
L <sub>5</sub> = 50 :50%	3,68
<b>Rerata</b>	<b>3,38</b>

### Warna

Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai kesukaan panelis pada warna *Meuseukat* dapat dilihat pada Gambar 3. Hasil analisa sidik ragam nilai preferensi warna menunjukkan bahwa perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning sama-sama memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $p \leq 0,01$ ) terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna *Meuseukat* yang dihasilkan. Hal ini diduga karena warna yang dihasilkan menunjukkan perbedaan pada tingkat kesukaan panelis.

Nilai preferensi warna cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu ; pasta labu kuning (L4= 60:40%) yaitu 4,09 (suka). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning semakin disukai warna *Meuseukat* yang dihasilkan. Warna *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki warna yang hampir seragam untuk tiap perlakuan yaitu kuning. Warna *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki warna yang hampir seragam untuk tiap perlakuan yaitu kuning pudar hingga kuning. Hal ini disebabkan karena didalam labu kuning mengandung banyak  $\beta$ -karoten.



Gambar 3. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai kesukaan panelis pada warna *Meuseukat* yang dihasilkan (BNT 0,05 dan KK: 7,3142%). (Nilai yang diikuti oleh notasi huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata).

$\beta$ -karoten merupakan zat warna alami terdapat di dalam labu kuning yang bersifat sebagai antioksidan. Selain disebabkan oleh kandungan  $\beta$ - karoten di dalam labu kuning. Pigmen karotenoid yang terkandung di dalam labu kuning seperti lutein, zea xanthin, dan karoten memberikan warna kuning pada labu kuning (Purwanto, 2013). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning, intersitas warna *Meuseukat* yang dihasilkan juga semakin tinggi.

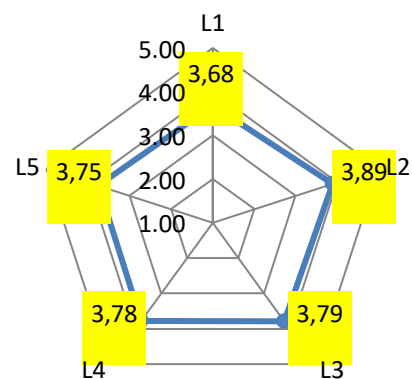
Nilai preferensi warna cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu ; pasta labu kuning (L4= 60:40%) yaitu 4,09 (suka). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning semakin disukai warna *Meuseukat* yang dihasilkan. Warna *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki warna yang hampir seragam untuk tiap perlakuan yaitu kuning. Warna *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki warna yang hampir seragam untuk tiap perlakuan yaitu kuning pudar hingga kuning. Hal ini disebabkan karena didalam labu kuning mengandung banyak  $\beta$ - karoten.  $\beta$ -karoten merupakan zat warna alami terdapat di dalam labu kuning yang bersifat sebagai antioksidan. Selain disebabkan oleh kandungan  $\beta$ - karoten di dalam labu kuning. Pigmen karotenoid yang terkandung di dalam labu kuning seperti lutein, zea xanthin, dan karoten memberikan warna kuning pada labu kuning (Purwanto, 2013). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning, intersitas warna *Meuseukat* yang dihasilkan juga semakin tinggi.

**Uji Deskripsi Rasa**

Hasil analisis uji deskripsi terhadap rasa *Meuseukat* yang menunjukkan bahwa tingkat kemanisan *Meuseukat* yang dihasilkan berkisar antara 3,68 – 3,89 (manis) dengan rata-rata 3,78

(manis). Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai deskripsi rasa *Meuseukat* terlihat pada Gambar 4. Hasil analisa sidik ragam dari nilai uji deskripsi rasa menunjukkan bahwa perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap rasa *Meuseukat*.

Pada gambar 4 terlihat bahwa sebaran data penilaian panelis terhadap deskripsi rasa cenderung berada pada titik yang sama ( $\geq 3,5$ ). Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan atau substitusi pasta labu kuning dengan menggunakan variasi konsentrasi yang berbeda memberikan tingkatan rasa yang sama atau tidak menunjukkan perbedaan pada tingkat kemanisan rasa. Nilai deskripsi rasa cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu : pasta labu kuning (L2= 80:20%) yaitu 3,89 (manis). *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki rasa manis yang hampir seragam. Hal ini diduga karena formula pasta labu kuning tidak memberikan kemanisan pada *Meuseukat* yang dihasilkan, tetapi rasa manis lebih disebabkan oleh konsentrasi gula yang ditambahkan.



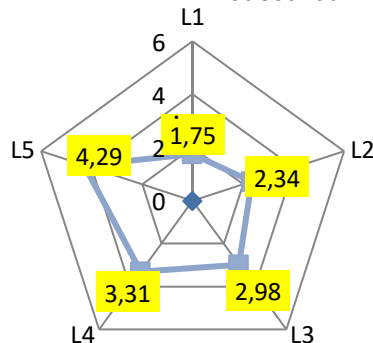
Gambar 4. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai deskripsi rasa *Meuseukat* yang dihasilkan.

**Warna**

Gambar 5. Menunjukkan pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu

kuning (L) terhadap nilai deskripsi warna *Meuseukat* yang dihasilkan. Hasil analisis deskripsi dari warna *Meuseukat* yang dihasilkan menunjukkan bahwa perubahan warna yang terjadi berkisar antara 1,70 – 4,40 (kuning pudar hingga kuning cerah) dengan rata-rata 3,00 (kuning). Hasil analisa sidik ragam nilai deskripsi warna menunjukkan bahwa perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning memberikan pengaruh yang sangat nyata ( $p \leq 0,01$ ) terhadap intensitas warna *Meuseukat* yang dihasilkan. Hal ini diduga karena warna yang dihasilkan menunjukkan perbedaan pada intensitas warna.

Nilai deskripsi warna cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu : pasta labu kuning (L5= 50:50%) yaitu 4,29 (kuning cerah). *Meuseukat* yang dihasilkan rata-rata berwarna kuning. Hal ini disebabkan karena didalam labu kuning mengandung banyak  $\beta$ -karoten.  $\beta$ -karoten merupakan zat warna alami dari jenis karotenoid yang terdapat di dalam labu kuning yang bersifat sebagai antioksidan. Selain disebabkan oleh kandungan  $\beta$ -karoten di dalam labu kuning. Warna kuning pada labu kuning menunjukkan adanya senyawa  $\beta$ -karoten dan dapat digunakan sebagai salah satu bahan pangan alternatif untuk menambah jumlah  $\beta$ -karoten harian yang dibutuhkan tubuh (Usmiati et al., 2005). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning intensitas warna *Meuseukat* semakin tinggi.



Gambar 5. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai deskripsi warna *Meuseukat* yang dihasilkan

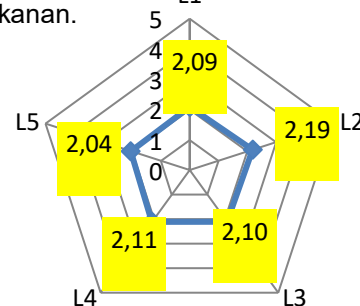
Gambar 5. menunjukkan sebaran data penilaian panelis terhadap deskripsi warna *Meuseukat*. Dari grafik terlihat bahwa sebaran data penilaian panelis terhadap deskripsi warna tidak sama pada tiap perlakuan. Hasil menunjukkan bahwa panelis menilai *Meuseukat* dengan penambahan rasio pasta labu kuning lebih rendah memiliki intensitas warna yang lebih rendah dibandingkan *Meuseukat* dengan rasio penambahan pasta labu kuning yang lebih tinggi (L5). Hal ini diduga karena warna yang dihasilkan menunjukkan perbedaan pada intensitas warna. Nilai deskripsi warna

cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu : pasta labu kuning (L5= 50:50%) yaitu 4,29 (kuning cerah). Semakin tinggi rasio pasta labu kuning warna *Meuseukat* yang dihasilkan semakin kuning. Berdasarkan penilaian panelis warna *Meuseukat* yang dihasilkan secara berurutan adalah L1= kuning pudar, L2= kuning pudar, L3= kuning, L4= kuning dan L5= kuning cerah

### Tekstur

Hasil analisis deskripsi dari tekstur *Meuseukat* yang dihasilkan menunjukkan bahwa perubahan tekstur akibat substitusi pasta labu kuning berkisar antara 2,04 – 2,19 (lunak) (Gambar 6.). Hasil analisa sidik ragam juga diperoleh bahwa perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning tidak memberikan pengaruh yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap tekstur *Meuseukat* yang dihasilkan. Pada gambar 6 terlihat bahwa sebaran data penilaian panelis terhadap deskripsi rasa cenderung berada pada titik yang sama ( $\geq 2,0$ ). Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan atau substitusi pasta labu kuning dengan variasi konsentrasi yang berbeda memberikan tingkatan tekstur yang sama atau tidak menunjukkan perbedaan pada tekstur.

Nilai deskripsi rasa cenderung tinggi pada perlakuan perbandingan tepung terigu : pasta labu kuning (L2= 80:20%) yaitu 2,19 (lunak). Nilai yang diperoleh dari hasil deskripsi tekstur menunjukkan bahwa dari semua taraf perlakuan pengaruh perbandingan rasio tepung terigu dan pasta labu kuning memiliki tekstur yang hampir seragam yaitu lunak. Hal ini disebabkan karena tepung terigu dan pasta labu kuning sama- sama memiliki kemampuan menyerap air, sehingga tekstur *Meuseukat* yang dihasilkan memiliki kadar air dan tekstur yang hampir seragam. Winarno (2004) menyebutkan bahwa air merupakan komponen terpenting dalam bahan makanan, karena air mempengaruhi kenampakan, tekstur, serta cita rasa makanan.



Gambar 6. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan pasta labu kuning (L) terhadap nilai deskripsi tekstur *Meuseukat* yang dihasilkan

### Kesimpulan

Substitusi pasta labu kuning memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar air dan

kesukaan panelis terhadap *Meusekat* yang dihasilkan. Semakin tinggi pasta labu kuning yang ditambahkan, semakin rendah kadar air *Meusekat* yang dihasilkan. Selain itu, penggunaan pasta labu kuning dapat meningkatkan penilaian panelis terhadap rasa dan warna. Namun, substitusi pasta labu kuning dengan berbagai konsentrasi memberikan tingkat tekstur yang serupa. Dengan menggantikan tepung terigu dengan pasta labu kuning dalam pembuatan *Meusekat*, dapat membantu mengembangkan produk dengan kualitas yang lebih baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Belitz H. D dan Grosch, W. 1999. Food Chemistry. 2ed. Spinger-Verlaag-Berlin-Heidelberg, Germany
- Fatma, A. 2015. Eksperimen pembuatan dodol labu kuning. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Hatta, H dan Sandalayuk, M. 2020. Pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap kandungan karbohidrat dan protein cookies. Gorontalo: jurnal of Public Health. 3(1): 1-10.
- Humaniora. 2020. Dodo *Meuseukat* lambing memuliakan tamu di Aceh. Good News from Indonesia. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/12/19/dodol-Meuseukat-lambang-memuliakan-tamu-di-aceh>. Akses 8 Juni 2024
- Lestario LN, Maria S, Yohanes M. 2012. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) sebagai Bahan Fortifikasi Mie Basah. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains VII. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Lubis, M. Y., Rohaya, S., Dewi, H. A. 2012. Tepung komposit berbasis tepung sukun (*Artocarpus altilis*) hasil modifikasi alkali untuk pembuatan biskuit. Jurnal Teknologi Pertanian. 7 (3).
- Purwanto, C. C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfid ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). Jurnal Teknosains Pangan, 2(2)
- Sari, P. M., dkk. 2023. Pengaruh penambahan pasta biji kluwih (*Artocarpus communis*) dan lama pemanggangan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori biskuit. Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian, 5(2): 40-47.
- Soekarto, S. T. 2005. Penilaian organoleptic (untuk industry pangan dan hasil pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta
- SNI. 1992. Standar Nasional Indonesia: Dodol. <https://dokumen.tips/documents/sni-01-2986-1992-dodol.html?page=16>
- Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani, dan Maria O.G. 2005. Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita moschata*). J. Tek. Dan Ind. Pang.16(2):157-167.
- Wahyuni, S., Sarinah. dan Darmayanti, WOPS. 2022. Penilaian organoleptik dan fisikokimia cookies berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) kultivar wakawondu termodifikasi. International Journal of Evaluation and Research in Education. 1:106-118.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta