

**SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN  
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LIDAH KUCING**



**Oleh:**

**NI KOMANG TRISNI MAHAYUNI**  
**NIM. P07131221011**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2025**

**SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN  
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LIDAH KUCING**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi Dan Dietetika  
Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

**Oleh:**

**NI KOMANG TRISNI MAHAYUNI  
NIM. P07131221011**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2025**



## LEMBAR PERSETUJUAN

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN  
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LIDAH KUCING**

**OLEH**

**NI KOMANG TRISNI MAHAYUNI**  
**NIM. P07131221011**

**TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN**

Pembimbing Utama,



Ni Putu Agustini, SKM., M.Si.  
NIP. 196509071989032002

Pembimbing Pendamping,



Anak Agung Nanak Antarini, SST., M.P.  
NIP. 196708201990032002

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Poltekkes Kemenkes Denpasar,



Dr. I Putu Suiroaka, SST., M.Kes.  
NIP. 197301241995031001



**SKRIPSI DENGAN JUDUL:**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN  
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LIDAH KUCING**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI**

**PADA HARI : JUMAT**

**TANGGAL : 23 MEI 2025**

**TIM PENGUJI:**

Dr. Badrut Tamam, STP., M. Biotech. (Ketua Penguji)

I Gusti Putu Sudita Puryana, STP., M. P. (Anggota I)

Ni Putu Agustini, SKM., M. Si. (Anggota II)

(.....)

(.....)

(.....)

Mengetahui  
Ketua Jurusan Gizi

Poltekkes Kemenkes Denpasar,



Dr. I Putu Suraoka, SST., M. Kes.  
NIP. 197301241995031001



## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Komang Trisni Mahayuni

NIM : P07131221011

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi

Tahun Akademik : 2024/2025

Alamat : Jl. A.yani Utara, Peguyangan Kaja, Denpasar Utara

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul adalah Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Lidah Kucing **benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 15 April 2025  
Yang membuat pernyataan



Ni Komang Trisni Mahayuni  
NIM. P0713122101



PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN  
TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LIDAH KUCING

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue lidah kucing. Jenis penelitian eksperimental menggunakan rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning berpengaruh nyata terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna 3,79 – 4,23 (suka), aroma 3,81– 4,29 (suka), tekstur 3,66 – 4,16 (suka), rasa 3,58 (agak suka) – 4,26 (suka), penerimaan secara keseluruhan 3,79– 4,26 (suka) dengan mutu warna 1,78 (kuning) – 2,82 (kuning kecoklatan) dan mutu tekstur 2,28 (agak renyah) – 2,81 (renyah). Perlakuan juga berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar (0,365%-0,467%) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar beta karoten (7,61–8,40 mg/100g). Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah P3 (80% tepung terigu : 20% tepung labu kuning) dengan mutu organoleptik yang disukai meliputi warna 4,23 (suka), aroma 4,29 (suka), tekstur 4,16 (suka), rasa 4,20 (suka), penerimaan secara keseluruhan 4,26 (suka), mutu warna 2,82 (kuning kecoklatan) dan mutu tekstur 2,81 (renyah) dengan kadar serat kasar 0,398%, kadar beta karoten 8,32 mg/100g, kandungan protein 3,89%, lemak 30,45%, karbohidrat 56,57%, kadar abu 1,598% dan kadar air 3,28%.

Kata Kunci: kue lidah kucing, tepung labu kuning, mutu organoleptik

THE EFFECT OF SUBSTITUTING WHEAT FLOUR WITH  
PUMPKIN FLOUR (*Cucurbita Moschata*)  
ON THE CHARACTERISTICS OF LADYFINGER

**ABSTRACT**

This study aims to determine the effect of substituting wheat flour with pumpkin flour on the characteristics of ladyfinger. This experimental study used a randomized block design (RBD) with 5 treatments and 3 replicates. The results of the study indicate that substituting wheat flour with yellow pumpkin flour has a significant effect on organoleptic quality, including color (3.79–4.23, liked), aroma (3.81–4.29, liked), texture (3.66–4.16, liked), taste 3.58 (somewhat like) – 4.26 (like), overall acceptance 3.79–4.26 (like) with color quality 1.78 (yellow) – 2.82 (yellowish-brown) and texture quality 2.28 (slightly crispy) – 2.81 (crispy). The treatment also had a significant effect on crude fiber content (0.365%–0.467%) but had no significant effect on beta-carotene content (7.61–8.40 mg/100g). The best treatment in this study was P3 (80% wheat flour : 20% pumpkin flour) with preferred organoleptic quality, including color 4.23 (liked), aroma 4.29 (liked), texture 4.16 (liked), taste 4.20 (liked), overall acceptance 4.26 (liked), color quality 2.82 (yellowish-brown) and texture quality 2.81 (crispy) with crude fiber content 0.398%, beta-carotene content 8.32 mg/100g, protein content 3.89%, fat 30.45%, carbohydrate content 56.57%, ash content 1.598%, and moisture content 3.28%.

Keywords: Ladyfinger, Pumkin Flour, Organoleptic Quality

## **RINGKASAN PENELITIAN**

### **PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) TERHADAP KARAKTERISTIK KUE LIDAH KUCING**

Oleh: Ni Komang Trisni Mahayuni (P07131221011)

Kue lidah kucing adalah kue terbuat dari bahan dasar seperti tepung terigu. Tepung terigu adalah tepung yang berasal dari biji gandum yang dihaluskan. Semakin meningkatnya penggunaan tepung terigu di Indonesia, maka semakin meningkat juga jumlah impor gandum. upaya yang dilakukan untuk mengurangi impor tepung terigu di Indonesia adalah dengan mengembangkan penggunaan bahan lokal Indonesia. Salah satu bahan lokal yang dapat digunakan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu labu kuning yang diolah menjadi tepung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue lidah kucing.

Kue lidah kucing merupakan kue bertekstur renyah, mudah hancur, dengan warna kuning kecoklatan, aroma khas, cita rasa gurih serta manis. Labu kuning merupakan tanaman yang mudah dirawat, sehingga banyak dibudidayakan di Indonesia. Jumlah panen yang dihasilkan cukup untuk memenuhi kebutuhan ekonomi masyarakat. Tanaman ini kaya akan nutrisi serta mengandung serat halus yang mudah dicerna. Labu kuning yang telah diolah menjadi tepung juga dapat dijadikan salah satu alternatif pengurangan penggunaan tepung terigu yang dapat membantu dalam mengurangi impor bahan baku tepung terigu yaitu biji gandum.

Variabel bebas pada penelitian ini adalah substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dengan variabel terikat yaitu karakteristik kue lidah kucing. Variabel tersebut dianalisis secara mutu organoleptik dan mutu objektif. Mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan secara keseluruhan, mutu warna, dan mutu tekstur. Mutu objektif yang meliputi kadar serat kasar dan kadar beta karoten untuk seluruh perlakuan dan pada perlakuan terbaik menganalisis kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar air dan kadar abu.



Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan menggunakan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan yaitu P1 (Substitusi Tepung terigu 90% : Tepung labu kuning 10%), P2 (Substitusi Tepung terigu 85% : Tepung labu kuning 15%), P3 (Substitusi Tepung terigu 80% : Tepung labu kuning 20%), P4 (Substitusi Tepung terigu 75% : Tepung labu kuning 20%) dan P5 (Substitusi Tepung terigu 70% : Tepung labu kuning 30%). Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium organoleptik Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar serta Laboratorium Ilmu-Ilmu Dasar Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa. Penelitian terhadap mutu organoleptik melibatkan 30 panelis, evaluasi produk dilakukan dengan mengisi kuesioner yang telah disediakan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna 3,79 – 4,23 (suka), aroma 3,81– 4,29 (suka), tekstur 3,66 – 4,16 (suka), rasa 3,58 (agak suka) – 4,26 (suka), penerimaan secara keseluruhan 3,79–4,26 (suka), mutu warna 1,78 (kuning) – 2,82 (kuning kecoklatan), mutu tekstur 2,28 (agak renyah) – 2,81 (renyah) dan kadar serat kasar (0,365%-0,467%). Namun, tidak berpengaruh terhadap kadar beta karoten (7,612–8,403 mg/100g).

Perlakuan terbaik dari penelitian ini adalah P3 (80% tepung terigu: 20% tepung labu kuning) dengan mutu organoleptik warna 4,23 (suka), aroma 4,29 (suka), tekstur 4,16 (suka), rasa 4,20 (suka), dan penerimaan secara keseluruhan 4,26 (suka), mutu warna 2,82 (Kuning Kecoklatan), mutu tekstur 2,81 (renyah) dengan kadar serat kasar sebesar 0,398% dan kadar beta karoten 8,321 mg/100g dengan kandungan protein sebesar 3,887%, lemak sebesar 30,448%, karbohidrat sebesar 56,569%, kadar abu sebesar 1,598% dan kadar air sebesar 3,279%. Sehingga pada pembuatan kue lidah kucing dengan substitusi tepung terigu dan tepung labu kuning dapat ditambahkan bahan pangan yang dapat meningkatkan kandungan protein dan beta karoten pada kue lidah kucing.

Daftar bacaan: 62 (2008-2024).



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Kue Lidah Kucing".

Dalam menyelesaikan skripsi penulis mendapatkan dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Ibu Ni Putu Agustini,SKM.,M.Si. selaku dosen pembimbing utama dan Anak Agung Nanak Antarini,SST.,M.P. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan serta saran kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dalam menyelesaikan proposal ini.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar dan Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, yang telah memberikan kesempatan dalam menyelesaikan proposal ini.
4. Kepada ibu, kakak dan teman-teman yang selalu memberikan semangat, dukungan, serta fasilitas kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini belum sempurna. namun, penulis mengharapkan semoga penulisan ini dapat membantu penulis di dalam pelaksanaan penelitian.

Denpasar, 23 Mei 2025

Penulis



## DAFTAR ISI

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....                                 | i    |
| HALAMAN SAMPUL .....                               | ii   |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                           | iii  |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                            | iv   |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....                | v    |
| ABSTRAK .....                                      | vi   |
| ABSTRACT.....                                      | vii  |
| RINGKASAN PENELITIAN .....                         | viii |
| KATA PENGANTAR.....                                | x    |
| DAFTAR ISI .....                                   | xi   |
| DAFTAR TABEL.....                                  | xiii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                | xiv  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                              | xv   |
| BAB I PENDAHULUAN .....                            | 1    |
| A. Latar Belakang .....                            | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....                           | 4    |
| C. Tujuan Penelitian.....                          | 4    |
| D. Manfaat Penelitian .....                        | 5    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....                      | 6    |
| A. Kue Lidah Kucing .....                          | 6    |
| B. Labu Kuning .....                               | 13   |
| BAB III KERANGKA KONSEP.....                       | 20   |
| A. Kerangka Konsep .....                           | 20   |
| B. Variabel dan Definisi Operasional variabel..... | 21   |
| C. Hipotesis.....                                  | 23   |
| BAB IV METODE PENELITIAN .....                     | 24   |



|                                  |                                            |    |
|----------------------------------|--------------------------------------------|----|
| A.                               | Jenis dan Rancangan Penelitian .....       | 24 |
| B.                               | Alur Penelitian .....                      | 24 |
| C.                               | Tempat dan Waktu Penelitian.....           | 25 |
| D.                               | Bahan dan Alat .....                       | 26 |
| E.                               | Formulasi Pembuatan Kue lidah kucing ..... | 27 |
| F.                               | Prosedur Kerja.....                        | 27 |
| G.                               | Parameter Yang Diamati.....                | 30 |
| H.                               | Pengolahan dan Analisis Data .....         | 34 |
| I.                               | Etika Penelitian .....                     | 35 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN ..... |                                            | 37 |
| A.                               | Hasil .....                                | 37 |
| B.                               | Pembahasan.....                            | 52 |
| BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....   |                                            | 60 |
| A.                               | Simpulan .....                             | 60 |
| B.                               | Saran.....                                 | 61 |
| DAFTAR PUSTAKA .....             |                                            | 62 |
| LAMPIRAN .....                   |                                            | 67 |



## DAFTAR TABEL

| Tabel                                                                                                                                | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 Syarat Mutu <i>Cookies</i> .....                                                                                                   | 8       |
| 2 Resep Pembuatan Kue Lidah Kucing .....                                                                                             | 12      |
| 3 Klasifikasi Ilmiah Labu Kuning .....                                                                                               | 14      |
| 4 Kandungan zat gizi pada 100 gram labu kuning.....                                                                                  | 16      |
| 5 Definisi Operasional .....                                                                                                         | 22      |
| 6 Formulasi Bahan Pembuatan Kue Lidah Kucing dengan Substitusi Tepung terigu dan Tepung Labu Kuning .....                            | 27      |
| 7 Skala Hedonik dan Numerik Uji Organoleptik Terhadap Warna, Aroma, Tekstur, Rasa, dan Penerimaan Keseluruhan Kue Lidah Kucing ..... | 31      |
| 8 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Terhadap Mutu Warna Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Labu Kuning .....                            | 31      |
| 9 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Terhadap Mutu Tekstur Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Labu Kuning .....                          | 31      |
| 10 Nilai Rata-Rata Mutu Organoleptik Terhadap Kue Lidah Kucing .....                                                                 | 38      |
| 11 Nilai Rata-Rata Uji Mutu Hedonik Terhadap Kue Lidah Kucing .....                                                                  | 39      |
| 12 Nilai Rata-Rata Uji Objektif Terhadap Kue Lidah Kucing .....                                                                      | 47      |
| 13 Nilai Perlakuan Terbaik Terhadap Kue Lidah Kucing .....                                                                           | 50      |
| 14 Nilai Gizi Pada Kue Lidah Kucing Perlakuan Terbaik .....                                                                          | 51      |



## DAFTAR GAMBAR

| Gambar                                                                     | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Kue Lidah Kucing .....                                                  | 6       |
| 2. Labu Kuning (Waluh/Labu Parang) .....                                   | 14      |
| 3. Tepung Labu Kuning.....                                                 | 18      |
| 4. Kerangka Konsep .....                                                   | 20      |
| 5. Alur Penelitian.....                                                    | 25      |
| 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Labu Kuning.....                          | 28      |
| 7. Diagram Alir Pembuatan Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Labu kuning . | 30      |
| 8. Kue Lidah Kucing Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning ... | 37      |
| 9. Uji Hedonik Terhadap Warna Kue Lidah Kucing .....                       | 40      |
| 10. Uji Hedonik Terhadap Aroma Kue Lidah Kucing .....                      | 41      |
| 11. Uji Hedonik Terhadap Tekstur Kue Lidah Kucing.....                     | 42      |
| 12. Uji Hedonik Terhadap Rasa Kue Lidah Kucing.....                        | 43      |
| 13. Uji Hedonik Terhadap Penerimaan Secara Keseluruhan .....               | 44      |
| 14. Uji Mutu Hedonik Terhadap Mutu Warna Kue Lidah Kucing.....             | 45      |
| 15. Uji Mutu Hedonik Terhadap Mutu Tekstur Kue Lidah Kucing .....          | 46      |
| 16. Uji Objektif Terhadap Kadar Serat Kasar Kue Lidah Kucing.....          | 48      |



## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                                               | Halaman |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Ijin Penelitian .....                                               | 68      |
| 2. Formullir Uji Organoleptik .....                                    | 69      |
| 3. Tabel Distribusi Nilai Uji Organoleptik Terhadap Warna .....        | 72      |
| 4. Tabel Distribusi Nilai Uji Organoleptik Terhadap Mutu Warna .....   | 74      |
| 5. Tabel Distribusi Nilai Uji Organoleptik Terhadap Mutu Tekstur ..... | 76      |
| 6. Hasil Analisis Kadar Serat Kasar Dan Beta Karoten .....             | 78      |
| 7. Hasil Analisis Zat Gizi Kue Lidah Kucing .....                      | 79      |
| 8. Dokumentasi Kegiatan .....                                          | 80      |
| 9. Hasil Turnitin .....                                                | 81      |
| 10. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi <i>Repository</i> .....     | 83      |
| 11. Bimbingan Skripsi .....                                            | 84      |