

**“PENAMBAHAN *PUREE* LABU KUNING (*Cucurbita moschatta duch*)
DALAM PEMBUATAN SERABI BERAS MERAH (*Oryza nivara*)”**

**Devina Aulia Putri
NIM. 201902011**

ABSTRAK

Pendahuluan : Vitamin A adalah zat gizi yang paling penting. Salah satu upaya untuk membantu mengatasi masalah KVA pada masyarakat yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan produk pangan lokal atau jajanan. Pengembangan produk jajanan yang dapat dilakukan adalah pembuatan inovasi serabi. Serabi merupakan jajanan pasar tradisional yang berasal dari Indonesia.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan untuk Untuk menganalisis organoleptik, daya terima, kadar β -karoten dan mutu SNI (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar gula) pada produk serabi beras merah dengan penambahan *puree* labu kuning.

Metode : Desain penelitian eksperimental, dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor dan 3 taraf perlakuan yang terdiri dari F1 = 50 gr , F2 = 40 gr F3 = 30 gr untuk tepung beras merah , F1 = 50 gr F2 = 60 gr , F3 = 70 gr untuk *puree* labu kuning.

Hasil : Hasil uji statistik untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan (p -value <0,05) pada indikator warna. Hasil uji hedonik tertinggi terdapat pada formula F3 dengan total presentase 88,82% (sangat suka). Hasil uji kadar β -Karoten tertinggi pada F3 sebesar 88,78 mg, kadar air tertinggi pada F2 sebesar 44,30%, kadar abu tertinggi pada F1 sebesar 2,84 %, kadar lemak tertinggi pada F3 sebesar 14,42 %, kadar gula tertinggi pada F3 sebesar 14,32 %, kadar protein tertinggi pada F2 sebesar 4,32 %, kadar karbohidrat tertinggi pada F1 sebesar 34,67 %.

Kesimpulan : Penelitian ini menunjukkan serabi beras merah dengan penambahan *puree* labu dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : Serabi, tepung beras merah, *puree* labu kuning, β -Karoten

**“ADDITION OF YELLOW PUREE (*Cucurbita moschatta* duch) IN THE
MAKING OF RED RICE (*Oryza nivara*)”**

**Devina Aulia Putri
NIM. 201902011**

ABSTRACT

Vitamin A is the most important nutrient. One of the efforts to help overcome the problem of VAC in the community that can be done is to develop local food products or snacks. The development of snacks that can be done is making serabi innovation. Serabi is a traditional market snack originating from Indonesia. This study aims to analyze organoleptic, acceptability, β -carotene levels and SNI quality (water content, ash content, fat content and sugar content) in brown rice pancakes with the addition of pumpkin puree. Experimental research design, with the method of Completely Randomized Design (RAL) 2 factors and 3 treatment levels consisting of F1 = 50 gr, F2 = 40 gr F3 = 30 gr for brown rice flour, F1 = 50 gr F2 = 60 gr, F3 = 70 gr for pumpkin puree. Statistical test results for organoleptic tests showed significant differences (p -value < 0.05) in color indicators. The highest hedonic test results were in formula F3 with a total percentage of 88.82% (very like). The test results of the highest β -Carotene content in F3 were 88.78 mg, the highest water content in F2 was 44.30%, the highest ash content in F1 was 2.84%, the highest fat content in F3 was 14.42%, the highest sugar content in F3 was 14.32%, the highest protein content in F2 was 4.32%, the highest carbohydrate content in F1 was 34.67%. This research shows that brown rice pancakes with the addition of pumpkin puree can be accepted by the public.

Key words : Serabi, brown rice flour, pumpkin puree, β -Carotene.