



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR LABU KUNING (*Cucurbita mochata*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KUE PANCONG



OLEH:

DELA
202221010002

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memproleh Gelar Serjana pada
Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian
Universitas Islam Indragiri*

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM INDRAGIRI
TEMBILAHAN
2026**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita ochata*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KUE PANCONG

OLEH:

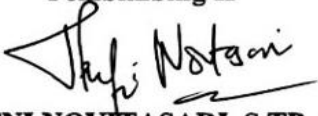
DELA
202221010002

Menyetujui:

Pembimbing I


YULIANTI S.Pd., M.Si
NIDN. 1001019003

Pembimbing II


Dr. RIFNI NOVITASARI, S.TP., M.P
NIDN. 1007117601

Tembilahan, 05 Maret 2026

Mengetahui:

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Islam Indragiri


ANDI KUSAPRI, S.Pi., M.Si
NIDN. 1023037101

Ketua Program Studi
Teknologi Pangan


YULIANTI S.Pd., M.Si
NIDN. 1001019003



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*cucurbita mochata*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KUE PANCONG

OLEH:

DELA
202221010002

Susunan Dewan Penguji :

Ketua : Yulianti, S.Pd., M.Si
NIDN. 1001019003

Sekretaris : Dr.Rifni Novitasari, S.TP., M.P
NIDN. 1007117601

Anggota : 1. Retty Ninsix,S.TP.,M.P
NIDN. 1016037102

2. Achmad Isya Alfassa, S.Stat.,M.Sc
NIDN.1008099701

3. Nurhasan, S.Pi.,M.Si
NUPTK 2842756657130232

(.....)

(.....)

(.....)

5/8/2026

(.....)

(.....)

Skrripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar sarjana
Tanggal 05 Maret 2026

Ketua Program Studi
Teknologi Pangan

YULIANTI, S.Pd., M.Si
NIDN. 1001019003



RIWAYAT HIDUP



Hak Cipta Dimuangui Ciptang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

Penulis bernama Dela, lahir di Parit Jamrah, Sungai Dusun, Kecamatan Batang Tuaka, Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau, pada tanggal 5 Mei 2002. Penulis merupakan putri dari ayahanda Jafri dan ibunda Masrumi, serta anak ke-5 dari enam bersaudara. Pada tahun 2009–2015, penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar di SD 014 Sungai Dusun. Selanjutnya, pada tahun 2015–2018 penulis melanjutkan pendidikan di sekolah menengah pertama di MTs Nurul Huda. Pada tahun 2018–2021, penulis melanjutkan pendidikan di sekolah menengah atas di MAS PP. Al Rasyid. Setelah lulus pada tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang S1 pada Program Studi Teknologi Pangan.

Pada bulan Januari 2025, penulis mengikuti Kuliah Kerja Profesi (KKP) atau magang di PT Bumi Palma Lestari Persada, Kilo Tujuh, Kabupaten Indragiri Hilir, selama 45 hari. Selanjutnya, pada bulan Juli hingga Agustus 2025, penulis melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Tanah Merah, Kecamatan Tanah Merah, selama 40 hari. Selama masa perkuliahan, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan, salah satunya adalah organisasi Resimen Mahasiswa (MENWA) Satuan 046 Indra Yudha Universitas Islam Indragiri. Pada tanggal 8 Maret 2024, penulis melaksanakan Pendidikan dan Latihan Dasar (DIKLATSAR) Satuan 048/Indra Tuah Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Bengkalis angkatan ke-1 yang diselenggarakan di Kodim 0303/Bengkalis. Penulis pernah menjabat sebagai Wakil Seksi (Wakasi) IV Logistik pada periode 20 Maret 2024–29 Oktober 2024, kemudian menjabat sebagai Kepala Seksi (Kasi) IV Logistik pada periode 1 November 2024–30 Desember 2025. Pada tanggal 20–29 Desember 2024, penulis juga berperan sebagai pelatih dalam Pendidikan Dasar Resimen Mahasiswa Indra Pahlawan Riau Angkatan XXXVIII TA, dengan jabatan sebagai Staf Logistik Latihan, yang diselenggarakan di Markas Komando Resimen Mahasiswa Satuan 045/Indra Jaya Universitas Lancang Kuning.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : DELA

Nim : 20221010002

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik di Perguruan Tinggi manapun. Skripsi ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri. Dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dan dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena skripsi ini, serta lainnya sesuai norma dan peraturan yang berlaku di perguruan tinggi.

Tembilahan, 20 Mei 2026
Yang membuat pernyataan



DELA



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Mochata*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KUE PANCONG

Oleh:

Dela

(Di bawah bimbingan, Yulianti, S. Pd., M. Si, Dr Rifni Novitasari, S. TP., M. P)
Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian
Universitas Islamindragiri

ABSTRAK

Penelitian yang berjudul Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Kimia dan Karakteristik Organoleptik Kue Pancong. bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap sifat kimia serta karakteristik organoleptik kue pancong, sekaligus menentukan konsentrasi terbaik untuk menghasilkan mutu produk yang optimal. Penelitian ini rancangan acak lengkap (RAL), yang terdiri atas empat perlakuan, yaitu P0 (0%), P1 (50%), P2 (60%), dan P3 (70%), masing-masing dengan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar antioksidan, serta uji organoleptik yang mencakup warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan labu kuning sebesar 50% cenderung memberikan hasil terbaik pada beberapa parameter uji kimia kadar air 40,0%, kadar abu 1,30% , kadar protein kasar 5,02%, dan kadar antioksidan 7,30% serta tingkat penerimaan panelis terhadap atribut organoleptik aroma 4,30% (agak suka), warna 4,70% (suka), tekstur 4,60% (suka), dan rasa 4,70%(suka).

Kata kunci: labu kuning, kue pancong, sifat kimia, organoleptik



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri

PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita Mochata*) TERHADAP SIFAT KIMIA DAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KUE PANCONG

Oleh:

Dela

(Di bawah bimbingan, Yulianti, S. Pd., M. Si, Dr Rifni Novitasari, S. TP., M. P)
Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian
Universitas Islamindragiri

ABSTRAK

*The study entitled The Effect of Adding Pumpkin (*Cucurbita moschata*) on Chemical Properties and Organoleptic Characteristics of Pancong Cake aims to determine the effect of adding pumpkin on the chemical properties and organoleptic characteristics of pancong cake, as well as to identify the best concentration to produce optimal product quality. This study used a Completely Randomized Design (CRD) consisting of four treatments, namely P0 (0%), P1 (50%), P2 (60%), and P3 (70%), each with three replications. The observed parameters included moisture content, ash content, protein content, antioxidant content, and organoleptic tests covering color, aroma, texture, and taste. The results showed that the addition of 50% pumpkin tended to provide the best results for several chemical parameters, including moisture content of 40.0%, ash content of 1.30%, crude protein content of 5.02%, and antioxidant content of 7.30%. In addition, the level of panelist acceptance for organoleptic attributes was as follows: aroma 4.30 (slightly liked), color 4.70 (liked), texture 4.60 (liked), and taste 4.70 (liked). Based on these results, it can be concluded that the addition of 50% pumpkin (P1) is the best treatment to improve both the chemical quality and organoleptic acceptance of pancong cake.*

Keywords: *pumpkin, pancong cake, chemical properties, organoleptic*