



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Sifat Kimia dan Karakteristik Organoleptik Kue Pancong". Ucapan terima kasih ini penulis tujukan kepada:

1. Bapak Andi Yusapri, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian.
2. Ibu Yulianti S.Pd., M.Si selaku ketua program studi teknologi pangan sekaligus Dosen pembimbing 1 yang telah mendidik dan memberikan bimbingan selama masa pengerjaan tugas akhir.
3. Ibu Dr. Rifni Novitasari, S.TP., M.P selaku Dosen pembimbing 2 yang telah mendidik dan memberikan bimbingan selama masa pengerjaan tugas akhir.
4. Kedua orang tua, Bapak dan Ibu tercinta yang selalu senantiasa mendukung dan mendo'akan kelancaran dan kesuksesan penulis.
5. Kelima saudara saya, Sarkawi (anak pertama), Ida Sartina (anak ke dua), Era (anak ke 3), Baharudin Yusuf (anak ke 4) Muhammad Fauzan (adik bungsu) yang senantiasa mendukung dalam semua hal baik.
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan memotivasi kepada penulis selama menjadi mahasiswa aktif
7. Supiati S.TP, dan Yeni S.Pd selaku teman, panutan serta partner penulis yang senantiasa mendukung, membimbing, menasehati penulis baik moril maupun materil
8. Marshanda Eka Putri sebagai teman, dan partner penulis yang senantiasa mendukung penulis
9. Temanteman penulis, Ica, Ayi, Wiwit, Cintia, (*My beloved bestiee*) yang selalu memberikan dukungan dan membersamai penulis dalam suka maupun duka.
10. Teman-teman seluruh program studi prodi teknologi pangan yang senantiasa membersamai penulis selama menempuh pendidikan dan Rekan-rekan mahasiswa.

Meskipun telah berusaha menyelesaikan skripsi ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca guna menyempurnakan kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Tembilahan, 05 Mei 2026

DELA
NIM.20221010002



DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Labu Kuning	5
2.2 Kue Pancong.....	8
2.3.1 Tepung Terigu.....	10
2.3.2 Telur	11
2.3.3 Gula Pasir.....	12
2.3.4 Santan.....	13
2.3.5 Ragi.....	14
2.3.6 Susu	15
2.3.7 Margarin	15
2.3.8 Garam.....	16
2.3.9 Vanili	16
2.4 Sifat Kimia.....	18
2.5 Karakteristik Organoleptik	18
III. METODE PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu	20
3.2 Bahan dan Alat.....	20

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



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

3.3	Metode Penelitian	20
3.4	Proses Pembuatan Kue Pancong	22
3.5	Prameter Pengamatan	24
3.5.1	Kadar Air	24
3.5.2	Kadar Abu	24
3.5.2	Kadar Protein	26
3.5.3	Kadar Antioksidan	26
3.5.4	Uji Organoleptik	27
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1	Hasil Prameter Pengamatan	28
4.1.1	Analisis Kadar Air	28
4.1.2	Analisis Kadar Abu	30
4.1.3	Analisis Kadar Protein Kasar	31
4.1.4	Analisis Kadar Antioksidan	33
4.2	Hasil Prameter Uji Organoleptik	36
4.2.1	Analisis Aroma	36
4.2.2	Analisis Warna	39
4.2.3	Analisis Tekstur	41
4.2.4	Analisis Rasa	43
V.	PENUTUP	48
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	48
	DAFTAR PUSTAKA	49
	DAFTAR LAMPIRAN	53



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Labu Kuning Per100 g	8
2. Kandungan Gizi dalam 100 g Terigu	11
3. Tabel Acuan SNI Kue Basah	17
4. Rancangan Studi Pembuatan Kue Pancong.....	21
5. Hasil Analisi Kadar Air.....	28
6. Hasil Analisis Kadar Abu.....	30
7. Hasil Analisi Kadar Protein Kasar	32
8. Hasil Analisi Kadar Antioksidasi	34
9. Analisis Aroma	37
10. Analisa Warna.....	39
11. Analisis Tekstur	41
12. Analisis Rasa.....	44

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



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. labu kuning.....	6
2. kue pancong	9
3. Grafik Hasil Uji Kimia.....	36
4. Grafik Hasil Uji Organoleptik.....	46



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.



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan Kue Pancong.....	53
2. Dokumentasi Bahan Pengolahan Kue Pancong.....	54
3. Dokumentasi Gambar Pengolahan Kue Pancong	55
4. Analisis Statistik Kadar Air	56
5. Analisi Statistik Kadar Abu	57
6. Analisis Kadar Protein Kasar	58
7. Analisis Kadar Antioksidasi.....	59
8. Analisis Organoleptik Aroma	59
9. Analisis Organoleptik Warna	62
10. Analisis Organoleptik Tekstur	64
11. Analisis Organoleptik rasa	66

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.