

ABSTRAK

Fitria Fajarini Tanri. Tingkat Kesukaan *Cookies* Kastengel Substitusi *Puree* Labu Kuning. Dibimbing oleh Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes.

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang kaya akan kandungan gizi, diantaranya adalah vitamin A, vitamin C, serat, dan antioksidan seperti β – karoten, serta beberapa jenis mineral (K, P, Mg, Fe dan Se). *Cookies* kastengel merupakan camilan populer di Indonesia yang memiliki tekstur renyah, rasa gurih khas keju, dan berbentuk persegi panjang kecil. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap *cookies* kastengel yang dibuat dengan substitusi *puree* labu kuning. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga perlakuan dan satu kontrol, yaitu P0 (0%), P1 (20%), P2 (35%), dan P3 (50%) substitusi *puree* labu kuning terhadap tepung terigu. Uji kesukaan dilakukan terhadap parameter aroma, warna, tekstur, dan rasa oleh 25 panelis semi-terlatih. Hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan uji *One-way* ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan tertinggi untuk warna dan aroma diperoleh pada perlakuan P1 (20% *puree* labu kuning). Tingkat kesukaan tekstur diperoleh pada perlakuan P0 (100% tepung terigu). Tingkat kesukaan rasa diperoleh pada perlakuan P2 (35% *puree* labu kuning). Tidak terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik ($P > 0,05$) antar perlakuan.

Kata Kunci: Cookies kastengel, *puree* labu kuning, tingkat kesukaan, organoleptik.

ABSTRACT

Fitria Fajarini Tanri. *Preference Level of Kastengel Cookies with Yellow Pumpkin Puree Substitution*. Supervised by Irma Susan Paramita, S.Gz., M.Kes.

Yellow pumpkin is a local food commodity rich in nutrients, including vitamin A, vitamin C, fiber, antioxidants such as β -carotene, and several minerals (K, P, Mg, Fe, and Se). Kastengel cookies are a popular snack in Indonesia, characterized by their crunchy texture, savory cheese flavor, and small rectangular shape. This study aimed to determine the preference level of kastengel cookies made with yellow pumpkin puree substitution. This was an experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) consisting of three treatments and one control: P0 (0%), P1 (20%), P2 (35%), and P3 (50%) yellow pumpkin puree substitution for wheat flour. The preference test was conducted on the parameters of aroma, color, texture, and taste, involving 25 semi-trained panelists. Organoleptic test results were analyzed using One-Way ANOVA. The results showed that the highest preference for color and aroma was found in treatment P1 (20% yellow pumpkin puree). The highest preference for texture was in treatment P0 (100% wheat flour), while the highest preference for taste was in treatment P2 (35% yellow pumpkin puree). However, there were no statistically significant differences ($P > 0.05$) among the treatments.

Keywords: *kastengel cookies, yellow pumpkin puree, preference level, organoleptic.*