

KAJIAN PEMBUATAN PUDING BUAH PEPAYA (*Carica Papaya L.*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita Maxima.*) SEBAGAI CEMILAN BERSERAT

[Study on the Production of Papaya (*Carica papaya L.*) and Pumpkin (*Cucurbita maxima*) Pudding as a High-Fiber Snack]

Lukman^{1)*}, Ansharullah¹, Muh. Syukri Sadimantara¹

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari

*Email: lukmanftip@gmail.com (Telp: +6282271234856)

Diterima tanggal 29 Desember 2024

Disetujui tanggal 28 Februari 2025

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of papaya and pumpkin formulation on the sensory quality, nutritional content, and contribution of the pudding as a high-fiber snack. A Completely Randomized Design (CRD) was used, consisting of five treatments: P0 (control: 100% papaya, 0% pumpkin), P1 (90% papaya, 10% pumpkin), P2 (80% papaya, 20% pumpkin), P3 (70% papaya, 30% pumpkin), and P4 (60% papaya, 40% pumpkin). Data were analyzed using analysis of variance (ANOVA), followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at a 95% confidence level. The results showed that the formulation of papaya and pumpkin significantly affected the sensory characteristics of color, aroma, and texture. The most preferred formulation was P4, with hedonic scores of 3.52 (liked) for color, 3.66 (liked) for aroma, 3.84 (liked) for taste, and 4.04 (liked) for texture. The nutritional analysis of P4 showed a moisture content of 88.24%, fiber content of 3.02%, sucrose content of 40.49%, and β -carotene content of 463.52 μ g. According to the Indonesian National Standard (SNI) for pudding, only the sucrose content of the papaya and pumpkin pudding met the SNI quality standards

Keywords: pudding, papaya fruit, seaweed flour, pumpkin.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh formulasi buah pepaya dan labu kuning terhadap kualitas penilaian organoleptik, kandungan gizi, dan kontribusinya sebagai cemilan berserat. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari lima perlakuan, yaitu: P0 (kontrol 100% buah pepaya : 0% labu kuning), P1 (90% buah pepaya : 10% labu kuning), P2 (80% buah pepaya : 20% labu kuning), P3 (70% buah pepaya : 30% labu kuning), dan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning). Data hasil penelitian dianalisis menggunakan sidik ragam (*Analisis of varian*), dengan uji lanjut menggunakan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi buah pepaya dan labu kuning berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik organoleptik warna, aroma, dan tekstur. Perlakuan P4 merupakan perlakuan yang paling disukai panelis dengan skor penilaian kesukaan terhadap warna 3.52 (suka), aroma 3.66 (suka), rasa 3.84 (suka), dan tekstur sebesar 4.04 (suka). Nilai gizi kadar air 88.24%, kadar serat 3.02%, kadar sukrosa 40.49%, kadar β - karoten 463.52%. Berdasarkan standar mutu SNI pudding bahwa hanya kandungan sukrosa produk pudding buah pepaya dan labu kuning yang memenuhi standar mutu SNI pudding

Kata kunci: pudding, buah pepaya, tepung rumput laut, labu kuning.

PENDAHULUAN

Puding adalah makanan selingan setelah makanan utama yang sudah umum dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Istilah puding digunakan Eropa abad pertengahan untuk hidangan dari daging yang di bungkus.

Britania Raya, istilah puding sering digunakan untuk hidangan penutup yang dibuat dari telur dan tepung, serta dimasak dengan cara dikukus, atau direbus (Arini, 2015). Puding juga digunakan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis. Ada juga jenis puding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur serta campuran tepung pati. Puding dengan bahan baku susu (yogurt), tepung maizena, tapioka, atau telur dihidangkan setelah didinginkan terlebih dahulu (Arini, 2015). Warna, tekstur, rasa, dan aroma dari puding dipengaruhi oleh perbedaan penggunaan bahan pengisi yaitu sari wortel dan gula. Daya terima puding yaitu warna puding harus sangat menarik, rasa yang disukai sebaiknya tidak terlalu manis, warna harum sesuai dengan bahan pengisinya dan teksturnya kenyal (Fahmi, 2015).

Umumnya puding dikelompokkan ke dalam penganan basah yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu. Puding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya, puding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, kacang-kacangan, dan sebagainya. Puding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Bahan tambahan dalam pembuatan puding beraneka macam, mulai dari buah hingga sayuran, seperti buah pepaya dan labu kuning

Pepaya juga banyak mengandung pektin dan serat makanan yang tinggi dengan kadar mencapai 1,8 g/100 g. Serat sangat bermanfaat memperlancar proses buang air besar dan mencegah sembelit. Buah pepaya masak juga mengandung zat anti kanker, diantaranya β -karoten yang berfungsi menangkal serangan radikal bebas, serta papaya juga mengandung *betacryptoxanthin*, *lutein* dan *zaxanthin* yang berfungsi mencegah timbulnya kanker dan berbagai penyakit degeneratif. Sedangkan labu kuning juga dikenal sebagai rajanya β -karoten sebab kandungan karotennya sangat tinggi, seperti lutein, zeaxanthin, dan karoten, yang memberi warna kuning pada labu kuning yang membantu melindungi tubuh dengan menetralkan molekul oksigen jahat yang disebut juga radikal bebas (Novary, 1999).

Menurut (Gardjito, 2006) kadar β -karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100g. Kandungan gizinya yang cukup lengkap ini, maka labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan harganya pun terjangkau sehingga dapat dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat. Penelitian tentang karakterisasi dan potensi pemanfaatan komoditas pangan minor termasuk labu kuning masih sangat sedikit dibandingkan komoditas pangan utama, seperti padi dan kedelai (Vanty, 2011).

Berdasarkan latar belakang di atas dilaporkan hasil penelitian kajian pembuatan puding buah papaya (*carica papaya* L) dan labu kuning (*cucurbita maxima*) sebagai cemilan berserat dengan harapan untuk meningkatkan kualitas puding sebagai pangan fungsional, selain tinggi serat juga memiliki kandungan β -karoten yang cukup baik untuk Kesehatan

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rumput laut diambil dari daerah Boepinang kabupaten Bombana, buah pepaya (*carica papaya* L.) diambil dari desa Tontonunu Kec. Poleang Tengah Kab. Bombana Provinsi Sulawesi Tenggara, labu kuning (*cucurbita maxima*.) diambil dari kota Kendari, gula merah, garam, air dan vanili. Bahan kimia yang digunakan untuk analisis gizi terdiri dari H₂SO₄ (teknis), NaOH (teknis), K₂SO₄ (teknis), H₂S₂O₃ (teknis), alkohol 96% (teknis), KOH (teknis).

Tahapan Penelitian

Pembuatan Tepung Rumput Laut (Engelen, 2017)

Rumput laut sebanyak 1 kg dilakukan proses pencucian menggunakan air mengalir lalu direndam selama 24 jam dengan perbandingan rumput laut 1 kg air bersih sebanyak 3000 ml selanjutnya dilakukan proses penjemuran selama 14 hari, untuk mengetahui tingkat kekeringan rumput laut dilakukan dengan cara manual menggunakan tangan jika rumput laut yang dikeringkan sudah mudah dipatahkan maka rumput laut telah dianggap kering, selanjutnya proses penghalusan menjadi tepung menggunakan *blender* kemudian diayak dengan ukuran 60 mesh untuk memisahkan ampas dengan serbuk.

Pembuatan pasta buah pepaya (Sidauruk, 2011)

Buah pepaya sebanyak 1 kg dengan tingkat kematangan 60%, kemudian dicuci menggunakan air mengalir, selanjutnya buah pepaya dipotong dan dilakukan pengupasan kulit. Daging pepaya dipotong dengan ukuran 3 cm lalu dihaluskan menggunakan *blender* sampai menjadi pasta.

Pembuatan pasta labu kuning (Agustin, 2017)

Labu kuning sebanyak 1 kg dibelah menjadi dua bagian dan dilakukan pengupasan kulit. Setelah itu, labu kuning dicuci menggunakan air mengalir dan dilakukan pemotongan berbentuk dadu dengan ukuran lebar 4 cm lalu dikukus selama 10 menit. Selanjutnya labu yang sudah masak dengan tekstur lembek kemudian dihaluskan menggunakan *blender* sampai menjadi pasta.

Pembuatan Puding Buah Pepaya dan Labu Kuning (Fahmi, 2015)

Air sebanyak 70 ml, 7 gram tepung rumput laut, dan 25 gram gula merah dimasak sampai mendidih. Setelah itu, dimasukkan pasta buah pepaya 75 gram dan labu kuning 50 gram sesuai perlakuan serta 1 gram vanili. Selanjutnya dimasak selama 15 menit sambil diaduk kemudian dituang ke dalam cetakan lalu didinginkan dengan cara diangin-anginkan selama 1 jam.

Pengujian Organoleptik

Penentuan produk puding yang paling disukai panelis dari setiap perlakuan dilakukan dengan penilaian organoleptik terhadap produk puding buah pepaya dan labu kuning meliputi warna, aroma, rasa dan

tekstur dengan menggunakan skala hedonik (5= sangat suka, 4= suka, 3= agak suka, 2= tidak suka, dan 1= sangat tidak suka). Pengujian dilakukan menggunakan 30 orang panelis tidak terlatih.

Analisis Nilai Gizi

Analisis nilai gizi meliputi analisis kadar air menggunakan metode Thermogravimetri (AOAC, 2005), analisis kadar serat kasar (Marzwan, 2016), analisis kadar sukrosa (International Starch Institute, 2002), Penentuan kadar β -karoten metode (AOAC, 1999)

Rancangan Penelitian (Andriani dan Agusman, 2013)

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan, sehingga diperoleh 15 unit percobaan, yang merupakan kombinasi yang berbeda antara pasta buah pepaya dan labu kuning yaitu dalam penambahan pasta labu kuning dengan perbandingan P0 (100% pasta buah pepaya : 0% labu kuning), P1 (90% pasta buah pepaya : 10% labu kuning), P2 (80% pasta buah pepaya : 20% labu kuning), P3 (70% pasta buah pepaya : 30% labu kuning), P4 (60% pasta buah pepaya : 40% labu kuning).

Analisis Data

Data hasil penelitian organoleptik terpilih dianalisis menggunakan sidik ragam (*Analisis of varian*). Hasil analisis data terdapat pengaruh sangat nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf kepercayaan 95% dan hasil analisis nilai gizi dilakukan tabulasi sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik

Rekapitulasi hasil analisis ragam (uji organoleptik) produk puding buah pepaya (*Carica papaya* L) dan labu kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap penilaian organoleptik yang meliputi penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur disajikan pada tabel 1

Tabel 1.

No.	Variabel pengamatan	Hasil uji F
1	Organoleptik warna	**
2	Organoleptik aroma	**
3	Organoleptik rasa	**
4	Organoleptik tekstur	**

Keterangan: **= berpengaruh sangat nyata

Warna

Warna merupakan komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas atau derajat penerimaan dari suatu bahan pangan. Pembentukan warna pada produk puding dari buah pepaya (*Carica papaya* L) dan labu kuning (*Cucurbita maxima*) ini dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusunnya. Selain sebagai faktor yang ikut menentukan mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran

atau kematangan, baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata (Winarno, 2008).

Tabel 2. Rerata hasil penilaian organoleptik warna pada produk puding

Sampel BP:LK (%)	Rerata \pm SD	Kategori
P0 (100:0)	2,48 ^a \pm 0,05	tidak suka
P1 (90:10)	2,76 ^b \pm 0,06	agak suka
P2 (80:20)	3,26 ^c \pm 0,03	agak suka
P3 (70:30)	3,25 ^c \pm 0,01	agak suka
P4 (60:40)	3,52 ^d \pm 0,03	suka

Keterangan: BP (Buah pepaya) dan LK (Labu kuning) dan angka-angka yang disertai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikansi pada uji DMRT alfa 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan data pada Tabel 2 diperoleh bahwa hasil organoleptik warna tertinggi terdapat pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) dengan nilai rata-rata sebesar 3.52 (suka), dan penilaian terendah P0 (100% buah pepaya : 0% labu kuning) dengan nilai rata-rata sebesar 2.48 (tidak suka). Hal ini disebabkan oleh semakin banyak persentase labu kuning maka semakin berwarna lebih cerah (kuning *orange*) dan semakin disukai panelis. Sejalan dengan penelitian Aisyah (2002), warna daging buah pepaya yang disukai oleh konsumen adalah yang berwarna kemerahan dan konsumen tidak terlalu menyukai daging buah pepaya yang berwarna kuning.

Aroma

Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan, aroma suatu produk pangan dinilai dengan cara mencium bau yang dihasilkan dari produk tersebut (Winarno, 2004). Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa pemberian perlakuan dengan berbagai persentase konsentrasi buah pepaya (*Carica papaya* L) dan labu kuning (*Cucurbita maxima*) pada puding berpengaruh sangat nyata terhadap variabel pengamatan pada aroma, disetiap perlakuan maka berdasarkan hal tersebut dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* yang disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rerata hasil penilaian organoleptik aroma pada produk puding

Sampel BP:LK (%)	Rerata \pm SD	Kategori
P0 (100:0)	2,44 ^a \pm 0,01	tidak suka
P1 (90:10)	2,82 ^b \pm 0,01	agak suka
P2 (80:20)	3,17 ^c \pm 0,19	agak suka
P3 (70:30)	3,24 ^{cd} \pm 0,16	agak suka
P4 (60:40)	3,66 ^e \pm 0,15	suka

Keterangan: BP (Buah pepaya) dan LK (Labu kuning) dan angka-angka yang disertai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikansi pada uji DMRT alfa 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan Tabel 3 diperoleh bahwa hasil organoleptik aroma penilaian tertinggi diperoleh pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning). dengan rerata kesukaan panelis terhadap aroma sebesar 3,66 (suka). Semakin banyak penambahan labu kuning yang digunakan maka semakin disukai

panelis. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Agustin *et al.*, 2017) semakin meningkat penggunaan *puree* labu kuning menyebabkan aroma kue lumpur semakin khas labu kuning.

Rasa

Rasa merupakan persepsi dari sel pengecap meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang mudah terlarut dalam mulut (Meilgard *et al.*, 1999). Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa pemberian perlakuan dengan berbagai persentase konsentrasi buah pepaya (*Carica papaya* L) dan labu kuning (*Cucurbita maxima*) pada puding berpengaruh sangat nyata terhadap variabel pengamatan pada rasa, disetiap perlakuan maka berdasarkan hal tersebut dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* yang sajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rerata hasil penilaian organoleptik rasa pada produk puding

Sampel BP:LK (%)	Rerata \pm SD	Kategori
P0 (100:0)	2,56 ^a \pm 0,03	agak suka
P1 (90:10)	2,60 ^a \pm 0,03	agak suka
P2 (80:20)	3,32 ^b \pm 0,21	agak suka
P3 (70:30)	3,43 ^b \pm 0,17	agak suka
P4 (60:40)	3,84 ^c \pm 0,06	suka

Keterangan: BP (Buah pepaya) dan LK (Labu kuning) dan angka-angka yang disertai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikansi pada uji DMRT alfa 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan Tabel 4 diperoleh bahwa hasil organoleptik rasa penilaian tertinggi diperoleh pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) dengan rerata 3,84 (suka). karena dengan penambahan labu kuning menyebabkan produk puding memiliki rasa khas labu kuning karena kandungan sukrosa dan karbohidrat pada labu menyebabkan agak lebih manis sehingga panelis lebih tertarik. Hal ini sejalan dengan penelitian Igfar (2012), bahwa penambahan tepung labu kuning mempengaruhi rasa. Semakin banyak labu kuning yang digunakan semakin khas rasa labu kuning pada biskuit yang dihasilkan.

Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah, dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari. Tekstur adalah salah satu dari parameter yang digunakan dalam penentuan kualitas dan penerimaan konsumen terhadap pangan (Dahrul dan Anggita, 2008). Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa pemberian perlakuan dengan berbagai persentase konsentrasi buah pepaya (*Carica papaya* L) dan labu kuning (*Cucurbita maxima*) pada puding berpengaruh sangat nyata terhadap variabel pengamatan pada tekstur, disetiap perlakuan maka berdasarkan hal tersebut dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test*.

Berdasarkan Tabel 5 diperoleh bahwa hasil organoleptik tekstur penilaian tertinggi diperoleh pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) dengan nilai rata-rata 4,04 (suka) dan penilain terendah tedapat pada perlakuan P0 (100% buah pepaya : 0% labu kuning) atau tanpa formulasi labu kuning. Hal ini

karena puding dengan formulasi labu kuning memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Hal ini sejalan dengan penelitian Fellows (2000), menyatakan bahwa tekstur makanan kebanyakan ditentukan oleh kandungan air yang terdapat pada produk sehingga tekstur menjadi kenyal.

Tabel 5. Rerata hasil penilaian organoleptik tekstur pada produk puding

Sampel BP:LK (%)	Rerata ± SD	Kategori
P0 (100:0)	2,94 ^a ± 0,01	agak suka
P1 (90:10)	3,17 ^a ± 0,03	agak suka
P2 (80:20)	3,51 ^b ± 0,22	suka
P3 (70:30)	3,62 ^b ± 0,19	suka
P4 (60:40)	4,04 ^c ± 0,06	suka

Keterangan: BP (Buah pepaya) dan LK (Labu kuning) dan angka-angka yang disertai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikansi pada uji DMRT alpa 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Nilai Gizi Puding Buah Pepaya (*Carica papaya* L) dan Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terpilih

Berdasarkan hasil uji organoleptik, maka dapat ditentukan bahwa puding buah pepaya (*Carica papaya* L) dan labu kuning (*Cucurbita maxima*) terpilih terdapat pada perlakuan P4 (buah pepaya 60% : labu kuning 40%) dengan skor penilaian warna sebesar 3,52 aroma 3,66, rasa 3,84, dan tekstur 4,04. Hasil analisis kandungan gizi dari produk puding yang terpilih disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai Gizi Puding Buah Pepaya (*Carica papaya* L) Dan Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terpilih

No.	Komponen (%)	P0 (Kontrol)	P4 (Terpilih)	SNI (%)
1	Air	87,26±0,02	88,24±0,01	*67,30 (%B/B)
2	Serat	3,47±0,26	3,02±0,43	*2,30 (%B/B)
3	Sukrosa	36,07±0,09	40,49±0,52	Minimum 20
4	β- Karoten (IU/100g)	344,69±0,22	463,52±0,10	**68 (IU/100g)

Keterangan: Sumber : SNI 01-3552-1994, %bb:basis basah, P0=Kontrol (buah pepaya 100% : labu kuning 0%) P4 = (buah pepaya 60% : labu kuning 40%). * Riana (2000). **Supriyono (2008)

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 menunjukkan bahwa kadar air puding buah pepaya dan labu kuning yang tertinggi terdapat pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) yaitu 88,24%. Dan penilaian terendah diperoleh pada perlakuan P0 (100% buah pepaya : 0% labu kuning) yaitu 87,26%. Karena kadar dari bahan dasar pudding yang tinggi yaitu pepaya sebesar air 91,2% dan labu kuning memiliki kadar air sebesar 9,1%/100gr/bb. (Direktorat. Gizi Depkes RI 1981) .

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 Menunjukkan bahwa kadar serat puding buah pepaya dan labu kuning yang tinggi terdapat pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) yaitu 3,02%. Dan penilaian terendah diperoleh pada perlakuan P0 (100% buah pepaya : 0% labu kuning) yaitu 3,47%. Semakin banyak penambahan labu kuning pada pembuatan puding pepaya maka kadar serat akan semakin berkurang (Suryani *et al.*, 2014) jika dibandingkan kandungan serat pada buah pepaya memang lebih tinggi dari pada labu kuning, setiap 100 gram buah pepaya memiliki kandungan serat sebanyak 1.8% dan labu sebanyak 0.5 gram (Mahmud *et al.*, 2009).

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 Menunjukkan bahwa kadar sukrosa puding buah pepaya dan labu kuning yang tinggi terdapat pada perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) yaitu 40,49%. Dan penilaian terendah diperoleh pada perlakuan P0 (100% buah pepaya : 0% labu kuning) yaitu 36,07%. Semakin banyak penambahan labu kuning pada pembuatan puding maka semakin disukai oleh panelis karena panelis menyukai puding yang terasa manis. Kadar sukrosa puding buah pepaya yang dihasilkan telah memenuhi standar mutu puding SNI 01-3552-1994 yaitu jumlah gula sebagai sukrosa minimal 20% (Hanggara *et al.*, 2016).

Berdasarkan hasil penelitian puding pada Tabel 6 menunjukkan bahwa β -Karoten puding buah pepaya dan labu kuning yang tinggi terdapat pada perlakuan P4 (60% buah papaya : 40% labu kuning) yaitu 463,52. Dan penilaian terendah diperoleh pada perlakuan P0 (100% buah pepaya : 0% labu kuning) yaitu 344,69. Semakin tinggi konsentrasi labu kuning yang ditambahkan pada puding maka semakin tinggi pula kadar β -Karoten. Semakin banyak penggunaan labu kuning berarti kepekaan warna labu kuning semakin tinggi sehingga menghasilkan β -Karoten yang tinggi pula (Agustin *et al.*, 2017). Jika dibandingkan kandungan Kadar β - Karoten pada buah papaya lebih tinggi di banding labu kuning. Setiap 100g buah papaya memiliki kandungan Kadar β - Karoten sebanyak 75% (Fathonah R. 2014).

KESIMPULAN

Pada penelitian formulasi kandungan buah pepaya dan labu kuning berpengaruh sangat nyata terhadap penilaian organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur. Perlakuan P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) merupakan perlakuan terpilih dengan skor penilaian kesukaan terhadap warna 3,52 (suka), aroma 3,66 (suka), rasa 3,84 (suka) dan tekstur 4,04 (suka). Produk puding terpilih P4 (60% buah pepaya : 40% labu kuning) memiliki kadar air sebesar 88,24%, kadar serat 3,02%, kadar sukrosa 40,49% dan β - Karoten sebesar 463, 52 IU/100 g. Berdasarkan standar mutu SNI puding bahwa hanya kadar sukrosa produk puding buah pepaya dan labu kuning yang memenuhi standar mutu SNI puding.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani dan Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Agustin V, Sughita I.M dan Shandi P.A. 2017. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata ex Poir*) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. Jurna ITEPA. 6 (2): 11-20.
- Aisyah, S. 2002. Pengkajian Umur Petik dan Kualitas Empat Varietas Pepaya (*Carica papaya L.*). Skripsi. Jurusan Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aoac. 1995. *Official Methods Of Analysis*. Washington: Association Of Official Analytical Chemists.

- Arini W. 2015. Kadar Antioksidan Dan Uji Organoleptik Puding Kulit Buah. Manggis Dengan Penambahan Buah Kurma Sebagai Perasa Manis Alami. Skripsi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Dahrul S dan Anggita WR. 2008. Kajian Formulasi *Cookies* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai *Cookies* Keladi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bharata Aksara.
- Engelen. 2017. Standar Prosedur Operasional (SPO) Proses Produksi Pengolahan Rumput Laut Menjadi Tepung di PT Bantimurung Indah Kabupaten Maros. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Kampus politeknik Gorontalo, Gorontalo
- Fathonah R. 2014. Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durk) penurunan Kadar β - Karoten pada pembuatan biskuit labu kuning. Global medical and health communication.
- Fellows 2000. Analisis Kualitas Puding Dengan Penggunaan Sari Wortel Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Gardjito, M. 2005. Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar
- Meilgard M, Civille GV, Carr BT. 1999. *Sensory evaluation techniques* .CRC Press, Boca Raton.
- Marzwan 2016. Mikroenkapsulasi beta Karoten Buah Labu Kuning Dengan Enkapsulan Whey Dan Karbohidrat. Jurnal Teknologi Pertanian 2(1): 13-18.
- Montes, H. And L. Eguiarte. 2002. Genetic Structure And Indirect Estimates Of gene Flow In Three Taxa Of *Cucurbita* (*Cucurbitaceae*) In Western Mexico. American Journal Of Botany. 89 (1): 1156-1163.
- Novary, E.W., 1999, Penanganan Dan Pengolahan Sayuran Segar, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sidauruk, M. 2011. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Skripsi. Fakultas Pertanian Unand, Padang.
- Suryani N, Yasmin F dan Jumadinor D. 2014. Pengaruh Proporsi Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Terhadap Mutu (Karbohidrat dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (*Cookies*). Jurnal Stikes Husada Borneo, (3): 1-6.
- Vanty, I.R. 2011. Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch..). Jurnal Sains Dan Teknik Kimia. 1 (1), 11-23
- Winarno F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press: Bogor.