



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig3443>

Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan *Pure* Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus

Putu Danin Andani Putri¹, Anak Agung Nanak Antarini, SST., MP¹, I Gusti Putu Sudita Puryana, STP, MP¹

¹Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

Email Penulis Korespondensi (^K): nanakantarini20@gmail.com

ABSTRACT

Steamed sponge is a type of market snack, steamed sponge is substituted with pumpkin puree to increase the content of vitamins and minerals. This study aims to determine the effect of substitution of wheat flour with pumpkin puree on the characteristics of steamed sponge organoleptic and to increase beta-carotene and crude fiber levels. Type of Experimental research with Group Randomized Design (RAK), 5 treatments and 3 repeats. The treatment of P1, P2, P3, P4, and P5 given pumpkin puree substitution was 10%, 20%, 30%, 40%, and 50%. The results of organoleptic testing showed that the substitution of different pumpkin puree had a real effect. The higher the substitution of pumpkin puree, the increase in beta-carotene levels and fiber levels. The substitution of pumpkin puree in P4 (40%) and P5 (50%) treatments is the best treatment seen from the organoleptic average values, namely color 4.40 (like) and 4.43 (very like), aroma 4.96 (like) and 4.93 (like), taste 4.24 (like) and 4.24 (very like), texture 4.23 (like) and 4.24 (very like), overall reception 4.22 (very like) and 4.38 (very like), Color quality 2.97 (yellow) and 2.98 (yellow), texture quality with an average value of 2.72 (soft) and 2.80 (soft), with beta-carotene levels of 51.24 mg / 100g and 57.78 mg / 100g, crude fiber content of 4.46%bb and 4.67%bb.

Keywords: Steamed sponge cake, pumpkin puree, beta-carotene content, crude fiber content

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bolu kukus merupakan salah satu jajanan tradisional yang terbuat dari tepung terigu dan biasanya dibuat menggunakan pewarna sintesis (Susanto, 2013) Untuk mengurangi penggunaan pewarna sintesis dan penggunaan tepung terigu, maka pembuatan bolu kukus diganti dengan penambahan labu kuning untuk pengganti warna dan tepung terigu disubstitusikan dengan *pure* labu kuning⁽¹⁾

Banyaknya ketersediaan tepung terigu di Indonesia, untuk meminimalisir penggunaan tepung terigu yang tinggi, maka pada pembuatan bolu kukus dengan adanya substitusi tepung terigu menggunakan *pure* labu kuning. Labu kuning merupakan salah satu sayuran yang berwarna kuning, selain memiliki warna kuning labu kuning memiliki kandungan gizi yaitu dalam 100gr labu kuning mengandung Beta karoten (Pro-Vitamin A) sebanyak 1569mg dan Serat 2,9g dalam TKP⁽²⁾

Pada penelitian Stefania membuat bolu kukus dengan penambahan bubur labu kuning sebanyak 20%, 40%, 60%, 80%. Perlakuan 20% & 40% tekstur bagus sedangkan perlakuan 80% sangat kurang⁽³⁾ Pada penelitian Thenir & Wahab membuat kue bolu mangkok dengan substitusi tepung labu kuning yaitu 0%, 10%, 15%, 20%, 25%. Perlakuan 15% tekstur baik dan 25% sangat kurang⁽⁴⁾

Berdasarkan dari studi pendahuluan peneliti mencoba membuat bolu kukus labu kuning dengan substitusi pure labu kuning sebanyak 10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%. Dari hasil percobaan yang telah dilakukan dimana pada perlakuan 60% menghasilkan bolu kukus yang kurang. Sehingga pada penelitian ini menggunakan perlakuan 10%, 20%, 30%, 40%, 50%. Maka dari itu pada pembuatan bolu kukus dapat menarik masyarakat untuk meningkatkan konsumsi sayuran dan adapun tujuan lainnya adalah mengurangi penggunaan tepung terigu yang banyak⁽⁵⁾

Tujuan

Tujuan umum dari penelitian ini adalah Bertujuan untuk Mengetahui Pengaruh dari Substitusi Tepung Terigu dengan *Pure Labu Kuning (Curcubita Moschata)* Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. Tujuan Khusus dari penelitian ini adalah membuat bolu kukus *pure* labu kuning sesuai dengan perlakuan, menentukan mutu organoleptic yang meliputi tekstur; rasa; warna; aroma dan daya terima keseluruhan dari hasil bolu kukus, melakukan uji mutu hedonic meliputi tekstur dan warna bolu kukus dan yang terakhir menganalisis kandungan *betakaroten* dan serat pada bolu kukus.

METODE

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, Jalan Gemitir No 72 Denpasar Timur, yang meliputi uji organoleptik. Beta karoten dan Serat kasar akan dilakukan di Laboratorium Analisis Pangan Fakultas Pertanian Universitas Udayana, Jl PB. Sudirman, Denpasar. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2021 sampai dengan Januari 2022.

HASIL

Analisis Subjektif

Analisis subjektif meliputi uji hedonik kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Uji mutu hedonik meliputi uji mutu warna dan mutu tekstur pada puding roti. Nilai rata-rata uji hedonik terhadap bolu kukus dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2

Tabel 1
Rata - rata Uji Hedonik Terhadap Bolu Kukus

Perlakuan	Nilai Rata-rata Uji Hedonik				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Penerimaan Keseluruhan
P1	2.87 ^b	3.03 ^{bc}	2.96 ^c	2.59 ^c	2.79 ^b
P2	3.09 ^b	3.29 ^{bb}	3.58 ^b	2.73 ^b	3.10 ^b
P3	3.92 ^a	3.84 ^{ab}	3.89 ^{ab}	3.70 ^a	3.81 ^a
P4	4.40 ^a	3.96 ^a	4.24 ^a	4.23 ^a	4.22 ^a
P5	4.43 ^a	3.93 ^a	4.23 ^a	4.24 ^a	4.38 ^a

Keterangan: Huruf yang berbeda di belakang rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan nyata berdasarkan uji BNT pada taraf 5% ($P < 0.05$)

Tabel 2
Rata - rata Uji Mutu Hedonik Terhadap Bolu Kukus

Perlakuan	Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik	
	Mutu Warna	Mutu Tekstur
P1	1.21 ^b	2.32 ^b
P2	1.52 ^b	2.36 ^b
P3	2.42 ^{bc}	2.48 ^{ab}
P4	2.97 ^a	2.72 ^{ab}
P5	2.98 ^a	2.80 ^a

Keterangan: Huruf yang berbeda di belakang rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan nyata berdasarkan uji BNT pada taraf 5% ($P < 0.05$)

Analisis Obyektif

Analisis obyektif terhadap bolu kukus labu kuning dilakukan untuk mengetahui karakteristik bolu kukus labu kuning secara fisik dan kimia. Kadar serat kasar dan beta-koten dianalisis secara obyektif pada kue bolu kukus. Nilai rata-rata analisis obyektif bolu kukus labu kuning dapat dilihat pada Tabel 3

Tabel 3
Rata - rata Analisis Obyektif Bolu Kukus

Perlakuan	Nilai Rata-rata Uji Mutu Hedonik	
	Betakaroten (mg/100g)	Serat Kasar (%bb)
P1	12.27 ^c	3.73 ^c
P2	22.63 ^{bc}	3.94 ^{bc}
P3	43.00 ^{bc}	4.21 ^{bc}
P4	51.24 ^{bc}	4.46 ^{bc}
P5	57.78 ^a	4.67 ^{bc}

Keterangan: Huruf yang berbeda di belakang rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan nyata berdasarkan uji BNT 5% ($P < 0.05$)

PEMBAHASAN

Warna

Warna adalah hal pertama yang dirasakan oleh indra penglihatan, dan karena warna merupakan pola yang sulit diukur, terdapat perbedaan pandangan mengenai cara menilai kualitasnya. Meskipun setiap orang dapat membedakan warna, namun penglihatan setiap orang berbeda-beda, yang mengakibatkan perbedaan persepsi warna (Dian Nila Sari, 2019)

Bolu kukus pada perlakuan kelima dengan substitusi puree labu kuning sebesar 50% memperoleh nilai atau skor tertinggi dari panelis, dengan skor sebesar 4,43 (sangat suka), berdasarkan rata-rata uji hedonik tingkat penerimaan panelis terhadap warna bolu kukus. Pada pembuatan bolu kukus labu kuning menunjukkan bahwa semakin besar penggantian tepung terigu dengan *pure* labu kuning maka warna kuning yang dihasilkan semakin tinggi. Labu kuning memiliki warna kuning karena memiliki senyawa yang disebut karotenoid, yang dimana berfungsi sebagai precursor vitamin A dan antioksidan (Radiani, 2020) Hal ini juga sesuai dengan penelitian Mita & Rochmah, (2023) Menyatakan bahwa “faktor yang mempengaruhi warna pada cake tepung ubi jalar dengan penambahan *pure* buah naga yaitu semakin banyak penambahan *pure* buah naga maka semakin bagus warna yang dihasilkan”.

Warna kuning cerah labu mengandung salah satu pigmen karotenoid diantaranya β karoten. Labu kuning mengandung karotenoid yang tinggi mencapai 160 mg/100 gr. Pigmen warna kuning, merah dan oranye berfungsi sebagai prekursor vitamin A dan antioksidan yang dapat dikeluarkan melalui cara

ekstraksi. Ekstrak zat warna yang di hasilkan dapat di aplikasikan ke beberapa jenis makanan dan minuman, dimana pada pembuatan bolu kukus labu kuning semakin banyak menambahkan *pure* labu kuning maka semakin pekat warnanya maka pigmen karotenoid yang terkandung akan semakin tinggi (Amanati, 2019)

Aroma

Aroma merupakan bau khas yang dihasilkan oleh suatu makanan dan dinilai subjektif oleh indera penciuman. Bahan makanan umumnya dapat dikenali dengan mencium aromanya. Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan, seseorang yang menghadapi makanan baru (Dian Nila Sari, 2019)

Berdasarkan rata-rata uji hedonik pada tingkat penerimaan panelis terhadap aroma bolu kukus dengan substitusi *pure* labu kuning, yang memperoleh nilai atau skor tertinggi oleh panelis yaitu bolu kukus perlakuan keempat dengan substitusi *pure* labu kuning sebanyak 40% dengan skor 3.96 (suka). Semakin tinggi substitusi *pure* labu kuning, semakin meningkat nilai kesukaan panelis (Pitaloka, 2023).

Pada pembuatan bolu kukus labu kuning menunjukkan bahwa semakin besar substitusi *pure* labu kuning maka aroma manis labu kuning semakin tinggi. Labu kuning memiliki aroma manis karena mengandung pigmen beta karoten yang tinggi, semakin tinggi pigmen beta karoten maka semakin manis aroma pada labu kuning (Bendri, 2019). Hal ini juga sesuai dengan penelitian Mita & Rochmah, (2023) menyatakan semakin banyak penambahan pure buah naga pada pembuatan cake tepung ubi jalar dengan penambahan *pure* buah naga maka aroma manis dari pure buah naga akan semakin beraroma.

Rasa

Ketika menentukan pilihan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu hidangan, rasa adalah pertimbangan yang paling penting. Selera dianggap sebagai elemen penentu utama; Meskipun warna, tekstur, dan aroma produk dianggap bagus, pelanggan masih dapat menolak produk tersebut jika rasanya tidak enak (Rizki Padya & Rahmayati, 2023)

Panelis menemukan bahwa perlakuan keempat, yaitu substitusi 40% puree labu kuning, mempunyai rasa bolu kukus yang paling disukai, dengan rata-rata nilai hedonik sebesar 4,24 (suka). Hal ini karena panelis menganggap bolu kukus memiliki rasa labu yang khas tidak terlalu manis dan proporsi gula serta pure labu yang pas. Semakin banyak pengganti tepung terigu dengan pure labu kuning yang digunakan, rasa keseluruhannya akan semakin manis.

Tekstur

Tekstur merupakan penilaian berdasarkan indera peraba. Tekstur berkaitan dengan sensasi sentuhan, memandang suatu produk dapat memberi gagasan apakah suatu produk tersebut kasar, halus, keras, atau lembek. Rata-rata uji kesukaan tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur bolu kukus dengan substitusi *pure* labu kuning skor tertinggi diperoleh bolu kukus dengan substitusi *pure* labu kuning 50% (P5). (Dian Nila Sari, 2019) Bolu kukus substitusi tepung terigu dengan puree labu kuning 50% (P5) mendapat nilai tertinggi dari panelis berdasarkan rata-rata uji hedonik yang mengukur penerimaan panelis terhadap tekstur. Hal ini diukur dalam hal kesamaan, sebesar 4,24. Hal ini dibuktikan dengan uji mutu tekstur, dimana pada perlakuan kelima diperoleh rata-rata tertinggi sebesar 2,80 yang menunjukkan tekstur yang lebih lembut pada perlakuan kelima yang menggantikan tepung terigu dengan 50% pure labu kuning dibandingkan perlakuan lainnya.

Tekstur lembut yang dihasilkan oleh bolu kukus labu kuning ini dikarenakan adanya reaksi kimia dalam proses pembuatannya, adanya penambahan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan bolu kukus labu kuning ini seperti tepung terigu, dimana tepung terigu sebagian besar terdiri dari pati dan protein dengan kadar tinggi yang disebut dengan gluten yang dimana jika dicampurkan dengan air, gluten ini akan memadan dan memiliki tekstur yang lentur. Ragi merupakan bahan pelengkap lainnya yang memiliki fungsi menciptakan gelembung karbondioksida yang membuat tekstur bolu kukus menjadi empuk. Gula disini berfungsi sebagai sumber makanan utama untuk ragi, karena penambahan gula pada ragi yang berisi air akan memaksimalkan kinerja ragi untuk mengembang. Telur merupakan bahan pelengkap lainnya yang dapat mengembangkan adonan karena pada putih telur terdapat kandungan lesitin yang merupakan protein

pelapisan gelembung udara, dimana reaksi ini dapat melembutkan bolu kukus labu kuning. Hal ini juga sesuai dengan penelitian Mita & Rochmah, (2023) faktor yang dapat mempengaruhi tekstur pada cake tepung ubi jalar yaitu bahan yang digunakan dalam proses pembuatan. Tesktur dapat dilihat dari kelembaban, kekerasan, kekenyalan dan kerapuhan suatu makanan.

Penerimaan Keseluruhan

Pada uji hedonik yang mengukur derajat penerimaan umum panelis terhadap kue bolu kukus dengan substitusi tepung terigu dengan pure labu kuning, sampel dengan penggantian tepung terigu dengan pure labu kuning 50% (P5) memperoleh nilai tertinggi, sedangkan sampel dengan substitusi tepung terigu dengan pure labu kuning 10% memperoleh nilai terendah. Dikarenakan pengujian organoleptik, yang mengukur tekstur, aroma, rasa, dan warna, berdampak pada penerimaan secara keseluruhan. Penggantian tepung terigu dengan pure labu kuning 50% terasa lembut dan berwarna kuning.

Analisis obyektif

Kadar Betakaroten

Betakaroten adalah zat atau pigmen yang memberi warna pada sayur atau buah-buahan. Betakaroten merupakan provitamin A yang berperan penting bagi pembentukan vitamin A dan berfungsi sebagai antioksidan. Zat ini dapat larut dalam lemak, tidak larut dalam air, mudah rusak karena teroksidasi pada suhu tinggi. Konsumsi betakaroten sebanyak 50 mg tiap hari dalam menu makanan dapat mengurangi risiko terkena penyakit jantung (Elfariyanti et al., 2022)

Berdasarkan penelitian, perlakuan kelima (P5) dengan substitusi tepung terigu dengan puree labu kuning 50% (57,78 mg/100 gram) mempunyai nilai rata-rata kandungan betakaroten terbesar, sedangkan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan pertama (P1) dengan substitusi tepung terigu dengan puree labu kuning sebesar 10% (12,27 mg/100 gram).

Kadar Serat Kasar

Serat kasar adalah bagian dari pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh bahan kimia atau asam kuat dan basa kuat yang digunakan untuk menentukan kadar serat yaitu asam sulfat dan natrium hidroksida. Serat kasar sangat penting dalam penilaian kualitas bahan makanan karena angka ini merupakan indeks dan menentukan nilai gizi makanan tersebut. Serat makanan hanya terdapat dalam bahan pangan nabati dan kadarnya bervariasi menurut jenis bahan (Hardiyanti & Nisah, 2021)

Berdasarkan penelitian, perlakuan pertama (P1) memiliki rata-rata kandungan serat kasar terendah, menggantikan tepung terigu dengan 10% (3,73%) pure labu kuning; Perlakuan kelima (P5) mempunyai rata-rata kandungan serat kasar paling besar, menggantikan tepung terigu dengan 50% (4,67%) pure labu kuning. Hasil uji BNT menunjukkan perbedaan kandungan serat yang cukup besar. Jumlah serat yang dihasilkan meningkat seiring dengan banyaknya penggunaan pure labu kuning.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan beberapa hal berikut: (1)Warna, tekstur, rasa, aroma, penerimaan keseluruhan, mutu warna, mutu tekstur, kandungan beta-karoten, dan kandungan serat kasar bolu kukus semuanya terpengaruh secara signifikan ketika tepung terigu digantikan dengan pure labu kuning. (2)Hasil analisis subyektif terhadap bolu kukus dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 2,87 – 4,43 (netral – sangat suka), aroma 3,03 – 3,96 (netral – suka), rasa 2,96 – 4,24 (netral - suka), tekstur 2,59 – 4,24 (netral – sangat suka), penerimaan keseluruhan 2,79 – 4,38 (netral – sangat suka), mutu warna 1,21 – 2,98 (putih kekuningan – kuning) dan mutu tekstur 2,32 – 2,80 (agak lembut – lembut). (3)Hasil analisis obyektif terhadap bolu kukus dihasilkan yaitu kadar betakaroten berkisar 12.27 mg/100 gram – 57.78 mg/100 gram dan kadar serat kasar berkisar 3.73% bb – 4.67% bb. (4)Bolu kukus labu kuning dengan substitusi *pure* 40% dan 50% menghasilkan bolu kukus yang disukai oleh panelis baik dari segi tekstur, aroma, rasa, warna, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur, mutu aroma dengan kadar betakaroten 51.24 mg/100 gram dan 57.78 mg/100 gram pada kadar serat yaitu 4.46% bb dan 4.67% bb

Beberapa saran yang dapat disampaikan dalam hal ini adalah Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan dapat memodifikasi bolu kukus *pure* labu kuning pada perlakuan keempat (P4) dengan penambahan bahan pangan lainnya yang mengandung vitamin dan mineral yang dapat menambah kesukaan panelis dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Diharapkan dengan adanya produk bolu kukus ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan labu kuning menjadi bolu kukus sebagai cemilan yang dapat memenuhi kebutuhan zat gizi terutama betakaroten dan serat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Anak Agung Nanak Antarini, SST.,MP, selaku dosen pembimbing utama, dan I Gusti Putu Sudita Puryana, STP.,MP, selaku pembimbing pendamping, Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar dan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, Kepada para panelis yang sudah membantu penelitian ini. Seluruh dosen di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang sudah memberikan ilmu pengetahuan yang tak ternilai selama penulis menempuh Pendidikan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar. Keluarga, sahabat penulis yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan artikel ini dengan tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

1. Amanati, L. (2019). Isolasi Zat Warna Alami Dari Labu Kuning (Cucurbita Maschata) Dan Penerapannya Untuk Pewarna Makanan. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 4(2), 71. <https://doi.org/10.36048/jtpii.v4i2.5634>
2. Bendri, P. D. (2019). Pengaruh Komposisi Tepung Mocaf Dan Labu Kuning Terhadap Karakteristik Nugget Mocaf Labu Kuning. *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 8(5), 55.
3. Dian Nila Sari, F. (2019). Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 01. <https://doi.org/10.33085/jdg.v2i1.2982>
4. Direktorat Gizi Depkes, R. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh* (Vol. 2, Issue 2). <https://doi.org/10.29103/averrous.v2i2.412>
5. Elfariyanti, Nadira, Andriani, A., & Rinaldi. (2022). Analisis Kandungan Betakaroten Pada Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dari Daerah Saree Aceh Besar Sebagai Antioksidan Alami. *Seminar Nasional Multidisiplin Ilmu*, 3(1), 234–240.
6. Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
7. Mita, E., & Rochmah, A. N. (2023). Pembuatan Cake Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Pure Buah Nangka Terhadap Nilai Antioksidan, Karakteristik Kimia dan Organoleptik. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3(2), 104–113. <https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap/article/view/4600>
8. Pitaloka, D. A. (2023). Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Sari Kacang Merah dengan Penambahan Kurma dan Almond Sebagai Alternatif Minuman Fungsional Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 10205–10216.
9. Radiani, A. et al. (2020). Karakteristik Sensoris Bolu Kukus (Cucurbita moschata) Terhadap Kadar Serat Kasar, Lemak dan Karakteristik Sensori Bolu Kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8–15.
10. Rizki Padya, I., & Rahmayati, D. (2023). Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Jeruk Gerga (Citrus nobilis SP.) dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah dan Kadar Gula. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(9), 4500–4505.
11. Stefania, E. et al. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 44–51.
12. Susanto, S. (2013). *Kue Mangkuk & Bolu Kukus Mekar*.
13. Thenir, R., & Wahab, D. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Analisis Proksimat Kue Bolu Mangkok. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 360–368.

