

**SKRIPSI**

**MODIFIKASI BAHAN BAKU DARI LABU KUNING  
UNTUK PEWARNA ALAMI DALAM PEMBUATAN  
KUE LAPIS**

Oleh :

**ADETIA FISHERY LAPOD**

**NIM : 18 064 061**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI MANADO JURUSAN PARIWISATA  
PROGRAM STUDI D4 PERHOTELAN  
TAHUN 2022**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	
HALAMAN PERSETUJUAN .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
BIOGRAFI.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Landasan Teori .....	4
2.1.1 Modifikasi.....	4
2.1.2 Pewarna Alami dan Pewarna Sintetis .....	5
2.1.3 Bahan Baku .....	6
2.1.4 Labu Kuning .....	6
2.1.5 Sejarah Kue Lapis .....	7
2.1.6 Kandungan Gizi dari Labu Kuning .....	8
2.1.7 Pengertian Pastry .....	10
2.1.8 Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Section .....	10
2.1.9 Peran Pastry Section .....	11

2.1.10	Proses Pengolahan Kue Lapis Labu Kuning .....	12
2.2	Kerangka Pemikiran .....	13
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
3.1	Jenis Penelitian.....	14
3.2	Lokasi Penelitian.....	14
3.3	Alat Dan Bahan Yang Digunakan Dalam Penelitian .....	14
3.3.1	Alat Yang Digunakan .....	14
3.3.2	Bahan Yang Digunakan.....	14
3.4	Jenis dan Sumber Data .....	15
3.5	Penilaian Subjektif .....	15
3.6	Teknik Pengumpulan Data .....	16
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian .....	17
4.1.1	Resep Kue Lapis Bahan Baku Labu Kuning .....	17
4.1.2	Proses Pengukusan Kue Lapis .....	18
4.2	Uji Coba Penelitian .....	19
4.2.1	Pembuatan Kue Lapis Bahan Baku Labu Kuning.....	19
4.3	Hasil Uji Coba.....	25
4.4	Hasil Penelitian .....	28
4.5	Perhitungan Harga Jual .....	29
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>31</b>
5.1	Kesimpulan .....	31
5.2	Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>32</b>

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) termasuk salah satu jenis tanaman yang tersebar di beberapa wilayah di Indonesia. Hampir di semua kepulauan nusantara terdapat tanaman labu kuning, karena penanaman dan pemeliharanya mudah. Meskipun keberadaannya di Indonesia sangat melimpah, pemanfaatan buah labu kuning di kalangan masyarakat masih sangat sederhana, pemanfaatan buah labu kuning masih sebatas pengolahan pangan tradisional seperti dodol, kolak, asinan, manisan, sayur, sup, puding, kue basah, dan makanan lain yang umur simpannya singkat dan distribusinya terbatas (Rahmawati et al., 2014).

Peneliti sudah melakukan percobaan penggunaan Labu Kuning diolah menjadi bahan yang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan dalam pembuatan Kue Lapis. Manfaat dari Labu Kuning juga memiliki kekhasan tersendiri yang berkaitan dengan kesehatan seperti menjaga kesehatan mata, memelihara sistem pencernaan, baik untuk penderita diabetes, menjaga kesehatan jantung, meningkatkan imunitas tubuh dan menekan risiko terkena kanker (Dikson, 2020). Menurut data dari USDA *Food Composition* yang diperoleh dari website [fdc.nal.usda.gov](http://fdc.nal.usda.gov) (U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service, *FoodData Central*, 2019) terdapat kandungan karetenoid atau betakaroten, kalium dan zat besi, yang berfungsi mengobati maag dan asam lambung.

Dari penjabaran diatas dapat dinyatakan bahwa tidak hanya Daun Pandan atau pewarna instan saja yang dijadikan Pewarna dalam pembuatan Kue Lapis. Tapi juga penggunaan warna dari Labu Kuning sangat berpotensi dalam pembuatan Kue

Lapis. Hal ini dilakukan agar banyak masyarakat bahkan dunia perhotelan dapat menyadari dan lebih memanfaatkan Labu Kuning sebagai pembuat Kue Lapis dan diolah menjadi berbagai jenis makanan lainnya yang bisa dikenal dan disukai oleh semua kalangan.

Hal yang mendasari dilakukannya modifikasi pada kue lapis adalah untuk mempercantik dengan cara menggunakan pewarna alami dari Labu Kuning pada kue lapis, selain itu juga untuk menciptakan cita rasa baru terhadap kue lapis. Dapat kita ketahui Labu Kuning mengandung beberapa manfaat yang dapat meningkatkan nilai gizi yang terkandung pada makanan tersebut.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Dari latar belakang di atas maka penulis merumuskan masalah yaitu :

- Bagaimana menggunakan Labu Kuning sebagai Bahan Baku Pewarna Alami dalam pembuatan Kue Lapis.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini antara lain:

- a. Agar dunia perhotelan dapat memanfaatkan Labu Kuning sebagai bahan baku dalam pembuatan kue lapis.
- b. Untuk mendeskripsikan tentang pemanfaatan labu kuning sebagai bahan baku dan bahan pewarna alami dalam pembuatan kue lapis
- c. Menghasilkan produk baru dan memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan pendapatan di kalangan industri perhotelan.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini antara lain :

- a. Sebagai penambah wawasan dan ilmu pengetahuan dalam memodifikasi serta mengkreasikan Kue Lapis dari Labu Kuning.
- b. Agar hasil pertanian dari Labu Kuning dapat dimanfaatkan dengan baik, dan sebagai penambah pengetahuan dari manfaat Labu Kuning yang juga dapat dikembangkan oleh dunia perhotelan dalam pembuatan Kue Tradisional yang menarik perhatian bagi tamu.
- c. Sebagai salah satu strategi dalam memasarkan suatu produk kepada tamu hotel maupun masyarakat yang dapat memberikan keuntungan.

