

Pemanfaatan *Puree* Labu Kuning dalam Pembuatan *Flakes*

Thoriq Afif Ramadhan¹, Niken Purwidiani², Lucia Tri Pangesthi³, Andika Kuncoro Widagdo

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Surabaya

Alamat: Kampus Universitas Negeri Surabaya, Jl Ketintang, Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur, 60231, Indonesia

Korespondensi penulis: thoriqafif.19013@mhs.unesa.ac.id

Abstract. Pumpkin cereal flakes are cereal in the form of flakes made from pumpkin puree, tapioca flour, sugar and salt. This study aims to determine: 1) the best formula for pumpkin flakes cereal; 2) organoleptic properties of pumpkin flakes cereal which include texture, shape, taste, aroma, color, and level of preference; 3) nutritional content of pumpkin flakes cereal which includes Vitamin A and Test Proximate (water, fat, carbohydrates, protein, and ash); and 4) selling price of pumpkin flakes in packs weighing 34 grams/package. This trial was conducted with three trials to find out the best pumpkin cereal formula that met the criteria. Based on the engineering results for making pumpkin flakes, 1) the formula for chayote squash consists of 100% pumpkin puree, 43% tapioca flour, 3.5% granulated sugar, and 2.5% salt. 2) Pumpkin cereal flakes are brownish yellow in color, have the shape of round flat flakes with intact edges, have a distinctive pumpkin aroma, taste slightly sweet and have a savory taste typical of pumpkin, have a crunchy texture and are well liked by all panelists. 2) The nutritional content of pumpkin flakes per 100 grams contains 102.50 mg of vitamin A, 0.21% water content, 6.79% protein content, 3.04% fat content, 87.93% carbohydrates, and an ash content of 1.36%. 3) The selling price of pumpkin tofu cereal is IDR 6,950 per pack weighing 34 grams.

Keywords: pumpkin, cereal flakes

Abstrak. Flakes sereal labu kuning adalah sereal yang berbentuk serpihan yang terbuat dari *puree* labu kuning, tepung tapioka, gula, dan garam. Rekaya ini bertujuan untuk mengetahui: 1) formula terbaik dari *flakes* sereal labu kuning; 2) sifat organoleptik flakes sereal labu kuning yang meliputi tekstur, bentuk, rasa, aroma, warna, dan tingkat kesukaan; 3) kandungan gizi *flakes* sereal labu kuning yang meliputi Vitamin A dan Uji Proksimat (air, lemak, karbohidrat, protein, dan abu); dan 4) harga jual *flakes* sereal labu kuning pada kemasan dengan berat 34 gram/kemasan. Uji coba ini dilakukan dengan tiga kali uji coba untuk mengetahui formula terbaik dari *flakes* sereal labu kuning yang sesuai dengan kriteria. Berdasarkan hasil rekayasa dari *flakes* sereal labu kuning adalah: 1) formula *flakes* labu kuning terdiri dari *puree* labu kuning 100%, tepung tapioka 43%, gula 3,5%, dan garam 2,5%; 2) *flakes* sereal labu kuning berwarna kuning kecoklatan, berbentuk bulat serpihan pipih dengan bagian tepi utuh, beraroma khas labu kuning, berasa sedikit manis dan cuku gurih khas labu kuning, bertekstur renyah dan sangat disukai oleh semua panelis; 3) Kandungan gizi *flakes* sereal labu kuning per 100 gram memiliki kandungan vitamin A 102,50mg, kadar air 0,21%, kadar protein 6,79%, kadar lemak 3,04%, karbohidrat 87,93%, dan kadar abu 1,36%; dan 4) Harga jual flakes sereal labu kuning diketahui Rp 6.950 per- kemasan dengan berat 34 gram.

Received Mei 07, 2023; Revised Juni 02, 2023; Accepted Juli 20, 2023

* Thoriq Afif Ramadhan, thoriqafif.19013@mhs.unesa.ac.id

Kata kunci: labu kuning, flakes sereal

LATAR BELAKANG

Sereal adalah makanan yang terbuat dari hasil ekstruksi *oat bran* dan *corn meal*, biasanya dikonsumsi pada pagi hari sehingga disebut sereal sarapan atau *breakfast cereal*. Jenis pertama adalah kelompok sereal tradisional yang memerlukan pemasakan. Contoh sereal ini adalah gandum atau *oat* (Jovitasari., 2018). Selain itu, sereal merupakan makanan yang sangat disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua karena praktis dan mudah didapat. Sereal juga kaya akan serat, vitamin, dan mineral.

Sereal mengalami banyak perkembangan mulai dari bahan hingga bentuk. Bahan-bahan sereal selain dari gandum atau jagung bisa juga dari beras atau barley, bahkan dari tanaman lain yang memiliki kandungan serat dan vitamin yang diperlukan tubuh. Begitu juga dengan bentuknya sangat beragam ada *flakes*, *oats*, dan *cookies*.

Dalam hal ini bentuk yang dipilih yaitu *flakes* sereal dengan bahan dasar *puree* labu kuning. Pemilihan bahan ini karena labu kuning mengandung beta karoten yang dapat meningkatkan sistem imunitas dan mencegah penyakit jantung serta kanker. Beta karoten adalah provitamin A yang ketika dikonsumsi dan dicerna dalam tubuh berubah menjadi vitamin A yang aktif. Vitamin A yang aktif ini akan berfungsi dan aktif memberikan porsi vitamin pada sasaran dan fungsi vitamin tersebut (Dahlia, 2022). Selain itu, pure labu kuning mengandung nutrisi, seperti vitamin A, B, C, Kalsium, besi, folat, serat, karbohidrat, potasium, protein, dan beta carotene. Labu kuning juga termasuk buah yang rendah lemak, rendah kalori, tetapi kaya akan serat. Kandungan gizi dalam labu kuning, yaitu energi 2,9 kal, protein 1,1 g, lemak 0,3 g, karbohidrat 6,6 g, kalsium 4,5 mg, fosfor 64 mg, zat besi 1,4 mg, vitamin A 180 SI, Vitamin B 0,9 mg, Vitamin C 52 mg, Air 91,20%, BDD 77% (Hartati, 2015). Pemanfaatan labu kuning sudah banyak dilakukan oleh masyarakat, di antaranya pemanfaatan labu kuning pada produk olahan seperti bolu/*cake*, *cookies*, dodol, dan kerupuk (Millati, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa setiap produk olahan bisa disubstitusi tepung labu kuning meskipun dengan jumlah yang berbeda. Bolu dan *cookies* yang pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, disubstitusi tepung labu kuning sebesar 45% dan 60%, dodol yang bahan bakunya tepung ketan, disubstitusi sebesar 40%, dan kerupuk yang bahan bakunya tepung tapioka, disubstitusi sebesar 30%.

Pemanfaatan *puree* labu kuning ke dalam bahan baku *flakes* sereal akan menambahkan nilai gizi dan vitamin yang terkandung dalam *flakes* sereal. Selain itu, tujuan penambahan *flakes* sereal labu kuning pada produk disebabkan oleh belum adanya inovasi bahan tersebut di pasaran. Untuk itu, dengan dibuatkannya produk baru diharapkan dapat menghasilkan *flakes* sereal labu kuning yang lebih bergizi, rasa yang berkulitas, dan harga jual produk yang terjangkau. Sehubungan khasiat *puree* labu kuning yang begitu besar sehingga memiliki nilai jual yang tinggi, maka peneliti mencoba berinovasi mengolah labu kuning menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat dengan mengolahnya dalam bentuk flakes sereal. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti memilih judul “Pemanfaatan *Puree* Labu Kuning dalam Pembuatan *Flakes*”

KAJIAN TEORITIS

Sereal

Sereal adalah makanan yang terbuat dari hasil ekstruksi *oat bran* dan *corn meal*, biasanya dikonsumsi pada pagi hari sehingga disebut sereal sarapan atau *breakfast cereal*. Jenis pertama adalah kelompok sereal tradisional yang memerlukan pemasakan. Contoh sereal ini adalah gandum atau *oat*. (Jovitasari., 2018). Menurut Dewanti (2015), bahan-bahan utama yang sering digunakan dalam pembuatan sarapan sereal adalah jagung, gandum, oat, beras, dan barley.

Flakes

Flakes atau sereal merupakan makanan sarapan yang banyak digemari masyarakat karena mudah untuk dikonsumsi. *Flakes* merupakan makanan sereal siap santap yang umumnya dikonsumsi dengan susu (Yanti, 2021). *Flakes* digolongkan ke dalam jenis makanan sereal siap santap yang telah direkayasa menurut jenis dan bentuknya serta merupakan makanan siap saji yang praktis (Anggara dkk, 2011).

Labu Kuning

Tanaman labu kuning atau *cucurbita moschata* merupakan tanaman yang sangat mudah dijumpai di Indonesia. Tanaman *cucurbita moschata* memiliki daun tunggal, bentuk daunnya bulat, tepi daun berombak, sedangkan pangkal daunnya membulat dan berbulu. Panjang daunnya 7-35 cm dengan lebar 6-30 cm, tanaman ini memiliki pertulangan daun menyirip dan berwarna hijau. Buah *cucurbita moschata* berbentuk bulat, memiliki daging yang berwarna kuning muda, dan bijinya berbentuk pipih, keras,

memiliki panjang kurang lebih 1,5 cm dengan lebar kurang lebih 0,5 cm dan berwarna putih susu (Rosdiana, 2022)

Harga Jual

Ada beberapa cara yang dapat digunakan dalam menghitung harga jual, antara lain cara konvensional (*convnesional method*) dan cara prime (*prime method*). Pada perhitungan harga jual, metode yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode konvensional karena cara perhitungan sederhana. Metode konvensional adalah penentuan harga jual dengan mempertimbangkan harga bahan yang digunakan seperti biaya tenaga kerja dan biaya umum.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan metode rekayasa. Pelaksanaan rekayasa dilakukan 3 kali uji coba untuk menentukan formula terbaik dan memenuhi hasil kriteria flakes sereal labu kuning yang meliputi warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya. Pelaksanaan dimulai pada bulan Maret 2023 hingga Juni 2023. Pada penelitian ini instrumen pengumpulan data yang digunakan berupa lembar observasi. Lembar observasi menggunakan skala likert dengan 4 rintangan. Panelis memberikan centang pada kolom yang sudah diberikan sesuai dengan kriteria produk dan sifat organoleptik. Untuk mengetahui nilai kandungan proksimat (protein, karbohidrat, lemak, air, dan abu) dan vitamin A yang terdapat di dalam *flakes* sereal labu kuning per 100 gram dilakukan uji laboratorium. Perhitungan harga pokok per kemasan pada produk flakes sereal labu kuning untuk mengetahui biaya produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formula Terbaik *Flakes* Sereal Labu Kuning

Formula ditetapkan berdasarkan hasil Rekayasa dengan resep II dengan kriteria terbaik. Dari formula tersebut sudah dinilai oleh 5 panelis terlatih dosen Tata Boga Unesa, 20 panelis semi terlatih, dan 5 panelis tidak terlatih. Berikut ini formula *flakes* sereal labu kuning tersaji pada Tabel 1.

Table 1 Formula *Flakes* Sereal Labu Kuning

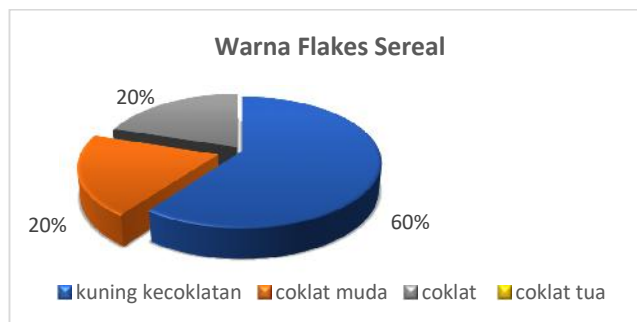
Nama Bahan	Jumlah (gram)
Pure labu kuning	140
Tepug tapioka	60
Gula	5
Garam	3

Hasil Uji Organoleptik

Data hasil penilaian uji organoleptik *flakes* sereal labu kuning diperoleh dari 30 orang panelis dengan menggunakan lembar observasi yang ditinjau dari uji organoleptik panelis terhadap warna, bentuk, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan. Teknik analisis data pada rekayasa ini adalah menggunakan rata-rata hitung.

1. Warna

Warna yang dihasilkan dari *flakes* sereal labu kuning dipengaruhi oleh penggunaan *puree* labu kuning. Kriteria warna yang diharapkan pada *flakes* sereal labu kuning adalah kuning kecoklatan. Hasil penilaian uji organoleptik pada warna tersaji pada Gambar 1.

Gambar 1 Warna *Flakes* Sereal Labu Kuning

Berdasarkan Gambar 1 hasil uji organoleptik warna *flakes* sereal labu kuning menunjukkan bahwa terdapat 18 panelis (60%) menilai kuning kecoklatan, 12 panelis (20%) coklat muda, 12 panelis (20%) menilai coklat.

Menurut hasil uji organoleptik pada warna *flakes* sereal labu kuning warna yang dihasilkan adalah kuning kecoklatan. Warna *flakes* sereal labu kuning dipengaruhi oleh penambahan *puree* labu kuning, di dalam *puree* labu kuning terdapat kandungan pigmen yang cukup tinggi sehingga memberikan warna kuning kecoklatan pada hasil jadi flakes. Namun, terdapat ketidaksesuaian warna, hal

tersebut disebabkan oleh temperatur suhu yang sering berubah-ubah sehingga ada beberapa bagian produk sereal berwarna coklat muda dan coklat. Hal tersebut didukung oleh penelitian Ningtyas (2018) semakin banyak konsentrasi labu kuning yang diaplikasikan, maka semakin kuning dan gelap warna yang dihasilkan pada *flakes*. Hal ini dikarenakan labu kuning memiliki pigmen karotenoid yang tinggi dan sebagian besar berbentuk β -karoten yang merupakan provitamin A. Tingginya konsentrasi β -karoten dan karbohidrat yang dimiliki oleh labu kuning menyebabkan terjadinya *browning non enzimatis* pada flakes pada saat dilakukan pemanggangan sehingga semakin tinggi konsentrasi labu kuning yang digunakan, semakin rendah pula penerimaan konsumen.

2. Bentuk

Kriteria bentuk yang diharapkan pada *flakes* sereal labu kuning adalah bulat serpihan pipih dengan bagian tepi utuh. Hasil penilaian bentuk *flakes* sereal tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2 Bentuk *Flakes* Sereal Labu Kuning

Berdasarkan Gambar 2 penilaian uji organolaptik terhadap bentuk pada *flakes* sereal menunjukkan 26 panelis (87%) menilai berbentuk bulat serpihan pipih dengan bagian tepi utuh, 4 panelis (13%) berbentuk bulat, serpihan pipih dengan tepi tidak rata (ada retakan).

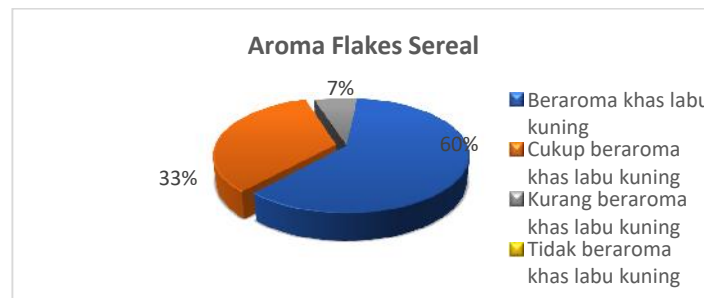
Bentuk *flakes* sereal labu adalah berbentuk bulat, serpihan pipih dengan bagian tepi utuh. Labu kuning memiliki kandungan pati sedikit dengan penambahan tepung tapioka membuat tekstur *flakes* menjadi kokoh. Namun, ada beberapa bagian dari *flakes* sereal yang tidak rata atau terdapat retakan hal tersebut disebabkan pada saat

proses pencetakan *flakes* sereal ada bagian *flakes* sereal yang lengket pada mesin sehingga bentuk *flakes* sereal tidak utuh.

Hal ini didukung oleh penelitian Purnamasari (2015) menyatakan bahwa semakin banyak labu kuning yang ditambahkan dalam pembuatan *flakes* kadar airnya semakin tinggi akan semakin meningkatkan nilai daya patah *flakes* yang dihasilkan, artinya *flakes* yang dihasilkan kerenyahannya akan semakin menurun. Hal ini berkaitan dengan kadar air dari bahan baku labu kuning yang memang cukup tinggi yaitu sebesar 7.55%, kadar air yang tinggi dapat memengaruhi daya patah produk, semakin tinggi kadar air, produk yang dihasilkan pun menjadi kurang renyah.

3. Aroma

Kriteria aroma yang diharapkan pada *flakes* sereal labu kuning adalah beraroma khas labu kuning. Hasil penilaian uji organoleptik pada aroma *flakes* sereal tersaji pada Gambar 2.



Gambar 3 Aroma *Flakes* Sereal Labu Kuning

Berdasarkan Gambar 3 hasil uji organoleptik aroma *flakes* sereal labu kuning menunjukkan bahwa 18 panelis (60%) menilai beraroma khas labu kuning, 10 panelis (33%) cukup beraroma khas labu kuning, 2 panelis (7%) kurang beraroma khas labu kuning.

Didukung oleh penelitian Purnamasari (2015) menyatakan bahwa semakin meningkatnya penambahan labu kuning semakin meningkatkan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *flakes* yang dihasilkan. Hal ini disebabkan labu kuning memberikan aroma yang khas sehingga panelis menyukainya.

4. Rasa

Kriteria rasa yang diharapkan pada *flakes* sereal labu kuning adalah sedikit manis dan cukup gurih khas labu kuning. Hasil penilaian uji organoleptik pada rasa *flakes* sereal tersaji pada Gambar 4.

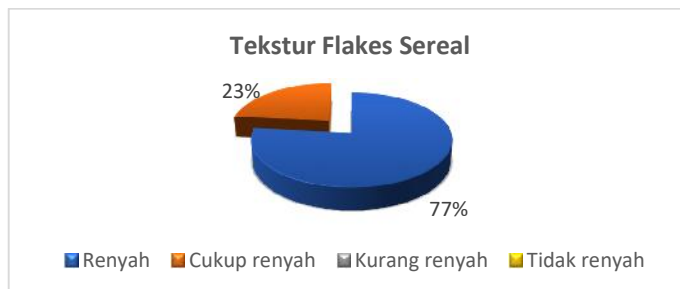


Gambar 4 Rasa *Flakes* Sereal Labu Kuning

Berdasarkan Gambar 4 hasil uji organoleptik pada rasa *flakes* sereal labu kuning menunjukkan bahwa 18 panelis (60%) menilai sedikit manis dan cukup gurih khas labu kuning dan 12 panelis (40%) sedikit manis dan gurih khas labu kuning. Didukung oleh penelitian Anggreini (2011) kriteria rasa yang berbeda dari *flakes* disebabkan cita rasa pada bahan pangan dipengaruhi oleh adanya senyawa tertentu dalam *puree* labu kuning yang muncul akibat reaksi panas pada proses pengolahan. Rasa *flakes* pada penggunaan tepung yang semakin banyak menghasilkan rasa yang semakin tajam, dibandingkan dengan penggunaan *puree* yang lebih banyak.

5. Tekstur

Kriteria tekstur yang diharapkan pada *flakes* sereal labu kuning adalah renyah. Hasil penilaian uji organoleptik pada kriteria tekstur *flakes* sereal tersaji pada Gambar 5.



Gambar 5 Tekstur *Flakes* Sereal Labu Kuning

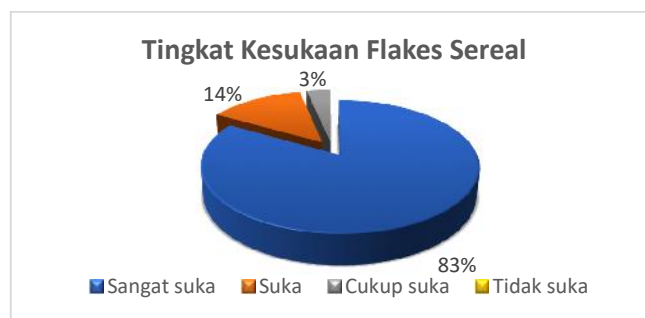
Berdasarkan Gambar 5 hasil uji organoleptik pada tekstur *flakes* sereal labu kuning menunjukkan bahwa 23 panelis (77%) renyah dan 7 panelis (23%) cukup renyah.

Penilaian uji organoleptik terhadap rasa *flakes* sereal labu kuning yaitu sebanyak 30 panelis (100%) menilai renyah dan cukup renyah disebabkan menggunakan proporsi tepung tapioka yang pas sehingga bisa membuat *flakes* sereal renyah dan tahan lama. Tepung tapioka memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sehingga hasil jadi *flakes* sereal bisa renyah dan tahan lama. Di dalam proses pembuatan *flakes* sereal labu kuning tanpa menggunakan tambahan air karena di dalam puree labu kuning sudah terdapat kandungan air yang cukup banyak sehingga tidak perlu penambahan air lagi.

Didukung oleh penelitian Ningtyas (2018) parameter tekstur yang digunakan yaitu tingkat kerenyahan. Dengan demikian, pada dasarnya *flakes* memiliki tekstur yang renyah dan rapuh. Pendapat ini didukung oleh Anggraeni (2011) semakin banyak kandungan *puree* labu kuning menyebabkan semakin rendahnya kandungan pati, hal ini menyebabkan berkurangnya sifat kerenyahan pada produk. Dengan demikian, semakin banyak *puree* labu kuning yang ditambahkan, maka hasil jadi *flakes* sereal labu kuning semakin tidak renyah.

6. Tingkat Kesukaan

Kriteria tingkat kesukaan yang diharapkan pada *flakes* sereal labu kuning adalah suka. Hasil penilaian uji organolaptik pada tingkat kesukaa *flakes* sereal tersaji pada Gambar 6.



Gambar 6 Tingkat Kesukaan *Flakes* Sereal Labu Kuning

Berdasarkan Gambar 6 hasil uji organoleptik pada tingkat kesukaan *flakes* sereal labu kuning menunjukkan bahwa 25 panelis (83%) sangat suka, 4 panelis (14%) suka dan 1 panelis (3%) cukup suka.

Penilaian tingkat kesukaan terhadap *flakes* sereal labu kuning yaitu sebanyak 30 panelis (100%) sangat suka, dikarenakan panelis mendapatkan inovasi produk baru dari olahan labu kuning yang diolah menjadi makanan cepat saji yaitu *flakes* sereal.

Kandungan Gizi *Flakes* Sereal Labu Kuning

Uji analisis kandungan zat gizi pada *flakes* sereal labu kuning dilakukan berdasarkan uji laboratorium BPKI Jawa Timur dengan kandungan gizi yang diuji adalah proksimat dan vitamin A. Hasil analisis zat gizi dari *flakes* sereal labu kuning dan standar SNI tersaji pada Tabel 2.

Table 2 Kandungan Gizi *Flakes* Sereal Labu Kuning per 100 g

Kandungan	Standar SNI	<i>Flakes</i> sereal labu kuning
Vitamin A	-	102.50 IU
Air	3,0%	0,21%
Lemak	7,0%	3,04%
Karbohidrat	60,0%	87,93%
Protein	5,0%	6,79%
Abu	4,0%	1,36%

Sumber: Laboratorium BPKI Jawa Timur (2023)

Perhitungan Harga Jual

Harga jual produk *flakes* sereal labu kuning perlu dilakukan perhitungan total agar dapat diketahui harga jual produk. Dalam satu resep menghasilkan 4 kemasan produk. Untuk perhitungan harga jual terasaji pada Tabel 3.

Table 3 Biaya Bahan Baku

Bahan	Merk	Harga satuan	Total
Pure labu kuning	Pasar tradisioal	Rp 30.000/ kg	Rp 4.000
Tepung tapioka	Rose brand	Rp 4.000/250g	Rp 700
Gula	Rose brand	Rp 14.000/kg	Rp 10
Garam	Cap kapal	Rp 3.000/250g	Rp 3
Total			Rp 4.713

Perhitungan harga jual *flakes* sereal labu kuning jika FC 40% perhitungan harga jual *flakes* sereal labu kuning apabila FC yang dikendaki adalah 40%, OH 10%, LC 30% maka:

$$\text{Material/ food cost} = \text{Rp } 4.713$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{FC (\%)} \times \text{FC (\%)} \\ &= 100/40 \times \text{Rp } 4.713 \\ &= 2.5 \times \text{Rp } 4.713 \\ &= \text{Rp } 11.783/ \text{ resep} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Rp } 11.783 : 4 \\ &= \text{Rp } 2.950 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba kotor} &= \text{harga jual} - \text{total biaya} \\ &= \text{Rp } 11.783 - \text{Rp } 4.713 \\ &= \text{Rp } 7.070 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya umum} &= 10/ 100 \times \text{laba kotor} \\ &= 10/100 \times \text{Rp } 7.070 \\ &= \text{Rp } 707 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Tenaga kerja} &= 30/100 \times \text{laba kotor} \\ &= 30/100 \times \text{Rp } 7.070 \\ &= \text{Rp } 2.121 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba bersih} &= \text{laba kotor} - (\text{biaya umum} + \text{tenaga kerja}) \\ &= \text{Rp } 7.070 - (\text{Rp } 707 + \text{Rp } 2.121) \\ &= \text{Rp } 4.242 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Rp } 2.950 + \text{Rp } 4.000 \\ &= \text{Rp } 6.950 / \text{ kemasan } 34 \text{ g} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, harga jual *flakes* sereal diketahui sebesar Rp 6.950/ kemasan. Harga beberapa produk *flakes* sereal di pasaran berkisar Rp8.000 sampai Rp 9.000 per kemasan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan selamamelakukan uji coba produk dan analisis dari hasil uji sensoris, terdapat hasil pembahasan dan analisis yang disimpulkan sebagai berikut. 1) Formula *flakes* sereal labu kuning terdiri dari *puree* labu kuning 100%, tepung tapioka 43%, gula 3,5%, dan garam 2,15%. 2) Sifat organoleptik *flakes* sereal labu kuning berwarna kuning kecoklatan, berbentuk bulat serpihan pipih dengan bagian tepi utuh, beraroma khas labu kuning, berasa sedikit manis dan cukup gurih khas labu kuning, bertekstur renyah, dan sangat disukai oleh semua panelis. 3) Kandungan gizi *flakes* sereal labu kuning berdasarkan uji laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gram memiliki kandungan vitamin A 102,50mg , kadar air 0,21% , kadar protein 6,79%, kadar lemak 3,04%, karbohidrat 87,93%, dan kadar abu 1,36%. 4) Harga jual *flakes* sereal labu kuning diketahui Rp6.950 per- kemasan dengan berat 34 gram.

Saran mengenai inovasi *flakes* sereal labu kuning adalah sebagai berikut. 1) Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait proses pembuatan *flakes* sereal labu kuning dengan proses yang lebih mudah. 2) Perlu dilakukan uji laboratorium keseluruhan kandungan gizi *flakes* sereal labu kuning. 3) Perlu dilakukan penambahan komposisi terhadap *flakes* sereal labu kuning seperti buah-buahan.

DAFTAR REFERENSI

- Anggara I., Caesaria C., Anelindha Y., Muhamad A., Rizky S., Hashina L., Trias A., Retna P., Mardiaty, Zahryanti D., 2011. Sereal Dengan Bahan Dasar Labu Kuning.
- Anggraeni, F. D. (2011). Pembuatan Flake Gayam (*Inacarpus Edulis*). 1-55.//Skripsi yang tidak dipublikasikan.
- Dahlia, F. (2022). Khasiat Buah Labu Bagi Kesehatan Perspektif Hadis (Kajian I'jaz Ilmi Fi Hadis). *No. 322/Ilha-U/Su-S1/2023*, 1-50.
- Hartati, S. (2015). Formulasi Tepung Terigu Dan Labu Kuning(*Cucurbita Moschata* Durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kue Bakpao.
- Jevitasari, O. (2018). Flakes Bahan Dasar Tepung Terigu, Tepung Oatmeal, Tepung Kacang Hijau, Sebagai Alternatif Sarapan Pagi.
- Millati, T. Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Makanan. *Selaparang :Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 300-305, 2020.
- Ningtyas, K. R. Optimasi Faormulasi Breakfast Meal Flakes (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan 3*, 32-37. 2018
- Purnamasari, W. D. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flakes Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No 4* , 1375-1385, 2015.
- Rosdiana. (2022). Pengaruh Pemberian Biskuit Biji Labu Kuning Dan Kapsul Ekstrak Daun Kelor Terhadap Kadar Zink Dan Status Gizi Ibu Hamil Di Desa Lokus Stunting Kab.Bone. *Thesis* .
- Yanti, F. M. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Nilai Indeks Glikemik Dan Kadar Protein Flakes Sagoobu Sebagai Cemilan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. 1-74.