

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang labu siam sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni yang merupakan kue tradisional khas Kota Makassar. Labu siam digunakan sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni dan kacang hijau sebagai bahan isian karena belum ada yang menjadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue tradisional ataupun dessert. Selain itu labu siam juga mudah didapatkan di pasaran dengan harga yang terjangkau. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue seruni dengan mengganti tepung ketan menggunakan labu siam dan bagaimana daya terima konsumen terhadap kue seruni yang berisi kacang hijau. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk kue seruni menggunakan labu siam sebagai bahan kulit yaitu 150 gr labu siam, 80 gr tepung terigu, 55 gr gula, 50 ml air dan kacang hijau sebagai bahan isian yaitu 200 gr kacang hijau, 80 gr gula aren, 850 ml air. Untuk daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai sangat suka. Serta manfaat kesehatan dari kue seruni yaitu dapat menstabilkan kolestrol dan dari segi *food cost* yang dibutuhkan cukup rendah yaitu 37,5 % dibandingkan dengan kentang. Maka kue seruni menggunakan labu siam dan kacang hijau dapat diterima konsumen untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Kue *Seruni*, *Tepung Ketan*, *Labu siam* & *Kacang Ijo*