

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan Labu Kuning pada Kue Kamir. Pada penelitian ini yang diteliti merupakan kue kamir variasi dari tepung terigu. Kue kamir merupakan yang merupakan jajanan khas pematang yang diadaptasi dari budaya arab. Asal nama kue kamir dari kata *khamir* yang berasal dari bahasa arab yaitu ragi, dalam proses pembuatannya kue kamir di diamkan hingga mengembang dan terjadi proses fermentasi (NAIC Ningtias, 2017). Labu kuning akan lebih menyehatkan bila digunakan sebagai substitusi dari gluten, protein dan pewarna alami pada Kue kamir karena Labu Kuning memiliki banyak kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh salah satunya mengandung serat yang tinggi sehingga dapat diterima semua kalangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan resep Kue kamir yang menggunakan *puree* Labu Kuning sebagai bahan substitusi telur, tepung terigu dan pewarna alami pada adonan Kue kamir. Penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian experiment terdiri tiga sampel yaitu sampel 30% substitusi labu kuning terhadap tepung dan telur, sampel 40% substitusi labu kuning terhadap tepung dan telur, dan sampel 45% substitusi labu kuning terhadap tepung dan telur. Dilakukan uji panelis sebanyak 50 orang dengan cara uji organoleptic pada konsumen dengan menyebarkan kuesioner.

Kata Kunci: Kue kamir , Labu Kuning
