

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan labu madu sebagai pengganti bahan dasar ubi jalar pada pembuatan kolak candil. Pada umumnya kolak candil terbuat dari olahan bahan dasar ubi jalar, namun kali ini peneliti merubah bahan dasar kolak candil yang berasal dari labu madu. Tujuan dari penelitian ini mencoba memodifikasi labu madu sebagai bahan dasar kolak candil. Kolak candil adalah jenis makanan khas nusantara berasal dari Jawa yang memiliki tekstur lembut dan kenyal. Labu madu memiliki banyak manfaat dalam tubuh manusia karena memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Dengan demikian peneliti mencoba memodifikasi labu madu sebagai bahan dasar kolak candil dengan tujuan untuk menjadikan sebuah variasi baru dalam olahan kolak candil yang memiliki serat dan vitamin C yang tinggi, sehingga dapat bermanfaat bagi tubuh manusia dan dijadikan sebagai makanan tradisional dengan variasi baru yang sehat dan bergizi. Pada penelitian ini dilakukan menggunakan metode eksperimental dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner di kabupaten Bandung. Dengan formulasi resep yang sesuai untuk pembuatan kolak candil berbahan labu madu dengan menggunakan bahan utama labu madu 200 gr dan tepung ketan 150 gr. Berdasarkan hasil untuk uji daya terima konsumen melalui penilaian konsumen yang memberikan rata-rata nilai 3 hingga 5 yang menunjukkan bahwa produk dapat diterima dan disukai oleh konsumen.

Kata Kunci: Modifikasi, Kolak Candil, Labu madu