



Daya Terima Masyarakat terhadap Shortcake Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) sebagai Inovasi Makanan Penutup

Lucia Rasifa Anggira ^{1*}, Tri Rettagung Diana ², U.Yuyun Triastuti ³

¹⁻³ Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, Indonesia

Email : rettagung@aksibukartini.ac.id

*Penulis Korespondensi: rettagung@aksibukartini.ac.id

Abstract. This study focuses on the development of pumpkin shortcake (*Curcubita moschata*) as a dessert innovation, utilizing the potential of Indonesia's local food resources, which are highly nutritious and widely available. Pumpkin is well known for its high dietary fiber content that supports digestion, as well as its antioxidant properties that may reduce the risk of cancer and chronic diseases. While traditional shortcakes are commonly made with strawberries, this innovation aims to substitute conventional ingredients with pumpkin, thereby not only enhancing nutritional value but also supporting the local farming economy. The main objectives of this research are to identify the production process and formulation of pumpkin shortcake, evaluate consumer acceptance of the product, and analyze packaging and presentation strategies that enhance consumer appeal. The production process involved selection, washing, steaming, and pureeing of pumpkin, followed by weighing, mixing, molding, baking, cooling, filling, and cutting. The third experiment successfully produced a product that met all sensory criteria, including color, taste, texture, and aroma. A hedonic test involving 35 untrained panelists indicated that pumpkin shortcake with 25% liquid milk and 75% pumpkin (Code 731) was the most preferred, particularly in terms of taste and color, while the 50% milk and 50% pumpkin formulation (Code 281) was most favored for aroma and texture. The findings conclude that the formulation of pumpkin shortcake with 25% liquid milk and 75% pumpkin is the most accepted by consumers. Attractive packaging and presentation are also emphasized as essential strategies to enhance product appeal and market value.

Keywords: Consumer Acceptance, Dessert, Product Formulation, Pumpkin, Shortcake.

Abstrak. Penelitian ini berfokus pada pengembangan kue labu (*Curcubita moschata*) sebagai inovasi makanan penutup, memanfaatkan potensi sumber daya pangan lokal Indonesia yang sangat bergizi dan mudah didapat. Labu dikenal kaya akan serat makanan yang mendukung pencernaan, serta sifat antioksidannya yang dapat mengurangi risiko kanker dan penyakit kronis. Sementara kue labu tradisional umumnya dibuat dengan stroberi, inovasi ini bertujuan untuk mengganti bahan konvensional dengan labu, sehingga tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga mendukung perekonomian pertanian lokal. Tujuan utama penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi proses produksi dan formulasi kue labu, mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk, dan menganalisis strategi pengemasan dan presentasi yang meningkatkan daya tarik konsumen. Proses produksi melibatkan pemilihan, pencucian, pengukusan, dan penghalusan labu, diikuti dengan penimbangan, pencampuran, pencetakan, pemanggangan, pendinginan, pengisian, dan pemotongan. Percobaan ketiga berhasil menghasilkan produk yang memenuhi semua kriteria sensorik, termasuk warna, rasa, tekstur, dan aroma. Uji hedonik yang melibatkan 35 panelis yang tidak terlatih menunjukkan bahwa kue labu dengan 25% susu cair dan 75% labu (Kode 731) paling disukai, terutama dari segi rasa dan warna, sedangkan formulasi 50% susu dan 50% labu (Kode 281) paling disukai dari segi aroma dan tekstur. Temuan tersebut menyimpulkan bahwa formulasi kue labu dengan 25% susu cair dan 75% labu paling diterima oleh konsumen. Pengemasan dan presentasi yang menarik juga ditekankan sebagai strategi penting untuk meningkatkan daya tarik produk dan nilai pasar.

Kata Kunci: Formulasi Produk, Labu Kuning, Makanan Penutup, Penerimaan Konsumen, *Shortcake*.

1. LATAR BELAKANG

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki kekayaan sumber daya pangan melimpah (Amalia, 2024). Berbagai komoditas lokal tumbuh subur dan telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat, salah satunya adalah labu kuning (*Curcubita moschata*). Labu kuning memiliki nilai gizi yang tinggi, di antaranya serat pangan, vitamin A, vitamin C,

mineral, serta senyawa bioaktif berupa beta karoten yang bermanfaat sebagai antioksidan alami (Sahira, 2022). Potensi tersebut menjadikan labu kuning sebagai bahan pangan lokal yang layak dikembangkan menjadi produk olahan modern dengan nilai tambah gizi maupun ekonomi.

Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa pemanfaatan labu kuning di masyarakat masih terbatas. Sebagian besar hanya diolah menjadi makanan tradisional seperti kolak, bubur, wajik, atau kue basah sederhana. Pengolahan dalam bentuk inovatif masih jarang dilakukan, sehingga popularitas labu kuning sebagai bahan pangan alternatif cenderung tertinggal dibandingkan komoditas lain seperti singkong, ubi jalar, maupun pisang. Padahal, jika dikemas dengan inovasi kuliner yang menarik, labu kuning berpotensi memiliki daya saing tinggi di pasar modern.

Seiring perkembangan zaman, tren kuliner global menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin selektif. Konsumen tidak hanya menuntut cita rasa yang enak, tetapi juga memperhatikan nilai gizi, kepraktisan, dan estetika penyajian. Inovasi produk makanan yang memadukan unsur kesehatan, keunikan rasa, dan visualisasi menarik kini semakin diminati. Hal ini membuka peluang bagi pengembangan olahan labu kuning menjadi produk dessert modern yang sehat, bergizi, dan sesuai gaya hidup masyarakat urban.

Salah satu jenis makanan penutup yang populer di berbagai negara adalah shortcake. Secara tradisional, shortcake disajikan dengan isian whipped cream dan buah segar seperti stroberi. Dengan tekstur lembut, rasa manis, serta tampilan yang menarik, shortcake banyak digemari masyarakat. Namun, variasi shortcake berbasis bahan lokal masih sangat terbatas, khususnya yang menggunakan labu kuning sebagai bahan utama. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan shortcake labu kuning sebagai inovasi dessert modern berbasis pangan lokal Indonesia.

2. KAJIAN TEORITIS

Labu Kuning

Labu kuning (*Curcubita moschata*) merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang banyak dijumpai di Indonesia. Tanaman ini dikenal memiliki nilai gizi tinggi karena mengandung beta karoten, vitamin A, vitamin C, mineral, serta serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Beta karoten yang terdapat dalam labu kuning berperan penting sebagai antioksidan alami yang mampu menangkal radikal bebas dan membantu menjaga kesehatan mata. Kandungan seratnya dapat mendukung kesehatan sistem pencernaan, sedangkan vitamin dan mineral di dalamnya bermanfaat untuk menjaga daya tahan tubuh. Karakteristik ini

menjadikan labu kuning sebagai bahan pangan yang potensial untuk diolah menjadi berbagai produk makanan modern dengan nilai gizi tinggi.

Beberapa penelitian terdahulu telah menunjukkan pemanfaatan labu kuning dalam berbagai produk olahan pangan. Misalnya, labu kuning digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan cookies berbasis tepung mocaf, brownies kukus, nugget, dan parfait. Penelitian-penelitian tersebut umumnya menyoroti peningkatan nilai gizi, keunikan warna, dan variasi rasa yang dihasilkan dari penggunaan labu kuning. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan labu kuning dapat meningkatkan kandungan beta karoten pada produk makanan serta memberikan warna kuning alami yang menarik tanpa menggunakan pewarna buatan. Selain itu, rasa manis alami yang terkandung dalam labu kuning juga dapat mengurangi penggunaan gula tambahan dalam pembuatan produk pangan.

Shortcake

Shortcake dikenal sebagai salah satu jenis makanan penutup yang elegan, terdiri dari lapisan sponge cake lembut, krim segar, dan buah-buahan. Inovasi dalam penggantian buah stroberi dengan labu kuning dapat menciptakan varian baru yang unik dengan kombinasi warna cerah dan rasa manis alami. Inovasi ini tidak hanya memperkaya diversifikasi pangan berbasis lokal, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik produk kuliner Indonesia di tingkat global. Meskipun demikian, pemanfaatan labu kuning dalam produk dessert modern, khususnya shortcake, masih jarang diteliti. Padahal, peluang pengembangan shortcake berbasis labu kuning cukup besar mengingat popularitas shortcake di berbagai negara.

Selain kajian tentang pemanfaatan labu kuning, literatur mengenai tren kuliner modern juga perlu diperhatikan. Perkembangan gaya hidup sehat di masyarakat telah mendorong lahirnya berbagai inovasi kuliner berbasis bahan alami dan bernutrisi tinggi. Konsumen saat ini semakin peduli pada kandungan gizi, keamanan pangan, dan tampilan estetik produk. Oleh karena itu, penggunaan labu kuning sebagai bahan dasar shortcake selaras dengan tren tersebut. Tidak hanya menawarkan cita rasa yang khas, tetapi juga memenuhi kebutuhan konsumen terhadap pangan yang sehat dan ramah lingkungan.

Pengemasan dan Penyajian

Pentingnya aspek penyajian dan pengemasan dalam meningkatkan daya tarik produk kuliner juga diperhatikan. Penelitian sebelumnya menegaskan bahwa kemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga menjadi sarana komunikasi visual yang dapat memengaruhi persepsi konsumen. Desain kemasan yang menarik, praktis, dan higienis mampu meningkatkan minat beli dan daya saing produk di pasar. Dalam konteks shortcake labu

kuning, pemilihan kemasan yang sesuai serta penyajian yang estetik akan sangat berpengaruh terhadap penerimaan masyarakat.

Dengan demikian, literatur yang ada menegaskan bahwa pengembangan shortcake berbasis labu kuning merupakan inovasi yang relevan dan memiliki peluang besar. Penelitian sebelumnya mendukung potensi gizi dan estetika labu kuning, sementara tren gaya hidup sehat serta pentingnya strategi pengemasan semakin memperkuat urgensi penelitian ini. Oleh karena itu, penelitian mengenai daya terima masyarakat terhadap shortcake labu kuning diharapkan dapat melengkapi kajian yang sudah ada sekaligus membuka perspektif baru dalam pengembangan pangan lokal berbasis inovasi kuliner modern.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen dengan rancangan yang disusun secara bertahap untuk menghasilkan formulasi shortcake berbasis labu kuning. Metode eksperimen dipilih karena sesuai untuk menguji perlakuan tertentu, dalam hal ini variasi komposisi bahan baku, serta menilai dampaknya terhadap kualitas sensori produk. Fokus utama penelitian adalah menentukan proporsi terbaik antara labu kuning dan susu cair dalam adonan shortcake yang mampu menghasilkan produk dengan penerimaan konsumen tertinggi.

Penelitian dilakukan melalui tiga tahap formulasi resep. Pada tahap pertama, dilakukan percobaan awal dengan menambahkan puree labu kuning ke dalam adonan shortcake untuk menilai kesesuaian dasar dari tekstur, rasa, aroma, dan warna. Resep standar yang digunakan pada eksperimen Pertama ini dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Komposisi *Shortcake* Labu Kuning pada Eksperimen Pertama.

Bahan Yang Digunakan	Jumlah Bahan Yang Digunakan	
	Resep Standar	Resep Pengembangan
Bahan A	85 g	59,5 g
Tepung Terigu		
Labu Kuning	-	25,5 g
Susu Cair <i>Full Cream</i>	80 ml	80 ml
Kuning Telur	5 butir	5 butir
Telur Utuh	1 butir	1 butir
Susu Bubuk	10 g	10 g
Minyak Goreng	60 ml	60 ml

Bahan Yang Digunakan	Jumlah Bahan Yang Digunakan	
	Resep Standar	Resep Pengembangan
<i>Essens Vanilla</i>	2,5 g	2,5 g
Bahan B	5 butir	5 butir
Putih telur		
<i>Cream of tartar</i>	2,5 g	2,5 g
Gula Pasir	105 g	105 g
Garam	1,25 g	1,25 g
<i>Filling</i>	250 g	250 g
<i>Whipped Cream</i>		
<i>Strawberry</i>	500 g	-
Manisan labu kuning	-	250 g

Sumber: Data Primer penulis (2025)

Tahap kedua dilakukan dengan modifikasi resep melalui variasi perbandingan antara susu cair dan labu kuning sehingga menghasilkan beberapa formula berbeda.
Resep yang digunakan pada eksperimen kedua ini dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 Komposisi *Shortcake* Labu Kuning pada Eksperimen Kedua.

Bahan Yang Digunakan	Jumlah Bahan Yang Digunakan				
	Resep Standar	Resep pengembangan			
		F1	F2	F3	F4
Bahan A					
Tepung Terigu	85 g	85 g	85 g	85 g	68 g
Labu Kuning	-	10 g	40 g	20 g	17 g
Susu Cair <i>Full Cream</i>	80 ml	80 ml	40 ml	60 ml	80 ml
Bahan Yang Digunakan					
Jumlah Bahan Yang Digunakan					

	Resep Standar	Resep Pengembangan			
		F1	F2	F3	F4
Kuning Telur	5 butir	5 butir	5 butir	5 butir	5 butir
Telur Utuh	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Minyak Goreng	60 ml	60 ml	60 ml	60 ml	60 ml
<i>Essens Vanilla</i>	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g
Susu Bubuk	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Bahan B					
Putih telur	5 butir	5 butir	5 butir	5 butir	5 butir
<i>Cream Of Tartar</i>	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g
Gula Pasir	105 g	105 g	105 g	105 g	105 g
Garam	1,25 g	1,25 g	1,25 g	1,25 g	1,25 g
Filling					
<i>Whipped Cream</i>	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g
<i>Strawberry</i>	500 g	-	-	-	-
Manisan Labu Kuning	-	250 g	250 g	250 g	250 g

Sumber: data Primer Penulis (2025)

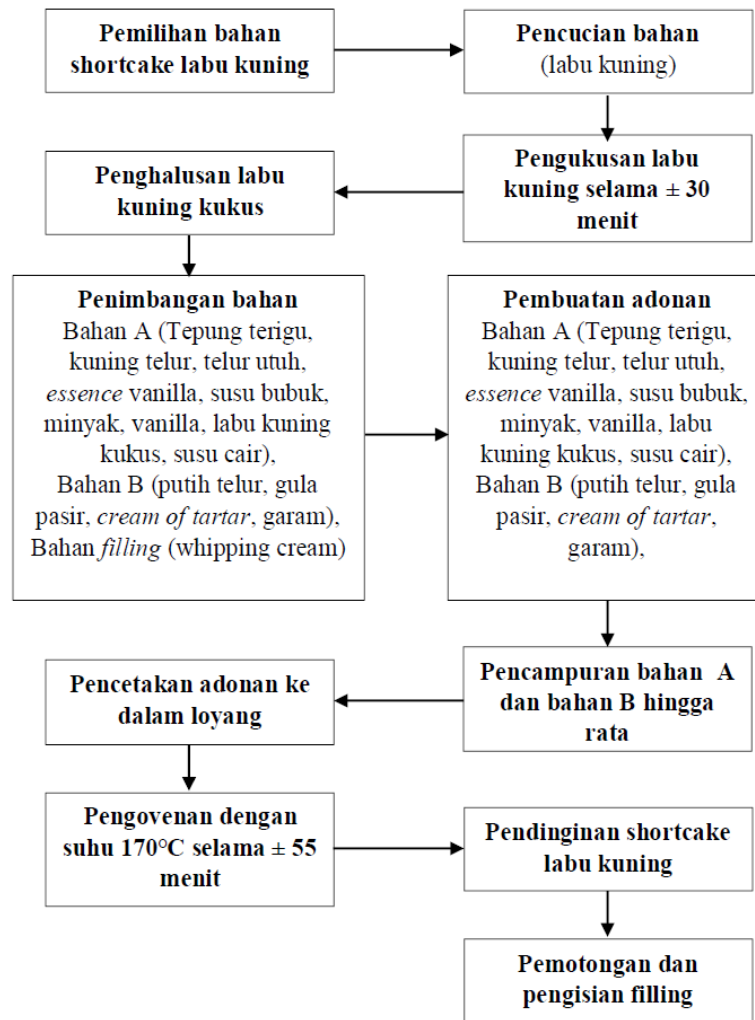
Tahap ketiga merupakan penyempurnaan dari formula sebelumnya dengan menetapkan tiga komposisi utama, yaitu 75% susu dan 25% labu kuning, 50% susu dan 50% labu kuning, serta 25% susu dan 75% labu kuning. Resep yang digunakan pada eksperimen ketiga dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 Komposisi *Shortcake* Labu Kuning pada Eksperimen Ketiga.

Bahan Yang Digunakan	Jumlah Bahan Yang Digunakan			
	Resep Standar	Resep Pengembangan		
		Produk A	Produk B	Produk C
Bahan A				
Tepung Terigu	85 g	85 g	85 g	85 g
Labu Kuning	-	20 g	40 g	60 g
Susu Cair <i>Full Cream</i>	80 ml	60 ml	40 ml	20 ml
Kuning Telur	5 butir	5 butir	5 butir	5 butir
Telur Utuh	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Minyak Goreng	60 ml	60 ml	60 ml	60 ml
<i>Essens</i> Vanilla	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g
Susu Bubuk	10 g	10 g	10 g	10 g
Bahan B				
Putih telur	5 butir	5 butir	5 butir	5 butir
<i>Cream Of Tartar</i>	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g
Gula Pasir	105 g	105 g	105 g	105 g
Garam	1,25 g	1,25 g	1,25 g	1,25 g
Filling				
<i>Whipped Cream</i>	250 g	250 g	250 g	250 g
<i>Strawberry</i>	500 g	-	-	-
Manisan Labu Kuning	-	250 g	250 g	250 g

Sumber: Data Primer Penulis (2025)

Setiap formula kemudian diproses menjadi shortcake sesuai standar pembuatan dessert dengan prosedur pemanggangan dan penyajian yang sama. Proses pembuatan shortcake labu kuning dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Diagram Alir Proses Pembuatan *Shortcake* Labu Kuning Sumber: Data Primer Penulis (2025).

Untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan, dilakukan uji organoleptik dengan metode uji hedonik dan uji ranking. Panelis yang terlibat berjumlah 35 orang dan terdiri dari panelis tidak terlatih yang mewakili konsumen umum. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap empat aspek sensori utama, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik, di mana skor yang lebih tinggi menunjukkan tingkat kesukaan yang lebih besar. Uji ranking dilakukan untuk menentukan urutan formula yang paling disukai hingga yang kurang disukai oleh panelis.

Selain uji organoleptik, penelitian ini juga memperhatikan aspek visual dan estetika penyajian. Setiap produk *shortcake* dihias dengan garnish manisan labu kuning untuk memperkuat identitas bahan utama, serta disajikan dalam kemasan berbentuk cup transparan berdiameter lima sentimeter. Pemilihan kemasan ini bertujuan untuk memberikan tampilan yang praktis, higienis, sekaligus menarik secara visual. Dokumentasi proses pembuatan dan

penyajian juga dilakukan sebagai bagian dari analisis, guna menilai daya tarik produk dari sisi estetika dan potensi pemasaran.

Data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik dianalisis secara deskriptif. Nilai rata-rata setiap aspek sensori dihitung untuk mengetahui formula yang paling disukai. Hasil analisis ini kemudian dibandingkan antarformula untuk melihat pengaruh proporsi labu kuning terhadap kualitas produk shortcake. Sementara itu, hasil pengamatan visual terhadap penyajian dan pengemasan digunakan untuk memperkuat kesimpulan mengenai strategi inovasi produk. Dengan metode penelitian ini, diharapkan diperoleh gambaran yang komprehensif mengenai formulasi terbaik, tingkat penerimaan konsumen, serta aspek estetika shortcake berbasis labu kuning.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Daya Terima Masyarakat Terhadap Shortcake Labu Kuning

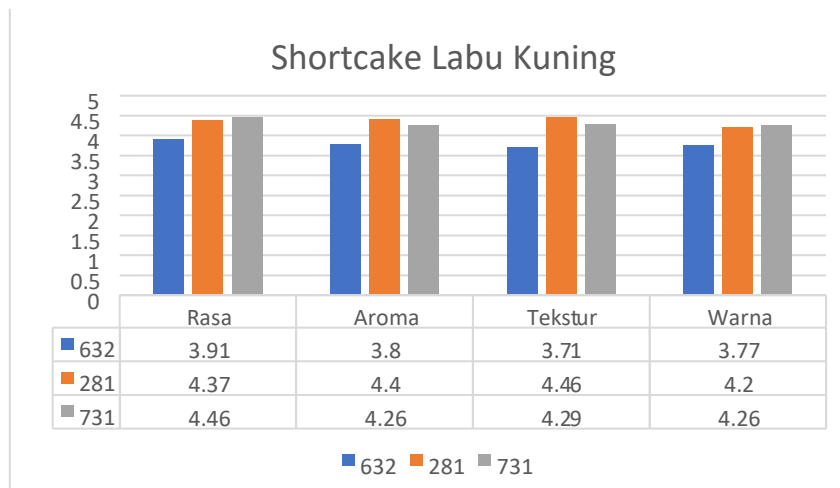
Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi labu kuning dalam pembuatan shortcake memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik sensori produk. Secara umum, warna shortcake yang menggunakan puree labu kuning menjadi lebih cerah dengan nuansa kuning keemasan yang alami. Hal ini sesuai dengan karakteristik pigmen beta karoten yang terdapat dalam labu kuning, yang tidak hanya memberikan warna menarik, tetapi juga menambah nilai gizi sebagai antioksidan alami. Dari sisi visual, warna shortcake yang lebih cerah ini dinilai panelis sebagai salah satu daya tarik utama karena tampil lebih segar dan berbeda dibandingkan shortcake konvensional berbasis buah stroberi.

Pada eksperimen tahap pertama, penambahan labu kuning dalam jumlah terbatas menghasilkan tekstur yang kurang stabil. Adonan cenderung lebih lembap dan padat, sehingga menghasilkan tekstur yang agak basah setelah dipanggang. Aroma labu kuning juga belum terasa dominan, sedangkan rasa yang dihasilkan dinilai panelis masih relatif netral. Meski demikian, warna shortcake sudah mulai menunjukkan potensi menarik. Temuan ini menjadi dasar untuk melakukan modifikasi formula pada tahap berikutnya dengan menyesuaikan komposisi antara susu cair dan labu kuning.

Tahap kedua penelitian menghasilkan beberapa variasi formula dengan perbandingan susu cair dan labu kuning. Dari uji organoleptik yang dilakukan, ditemukan bahwa formula dengan perbandingan 50% susu cair dan 50% labu kuning memberikan hasil yang lebih seimbang. Produk ini dinilai memiliki aroma yang lebih harum, tekstur yang lebih lembut, dan rasa yang mulai menonjolkan manis alami dari labu kuning. Namun, beberapa panelis menilai bahwa warna yang dihasilkan masih belum terlalu intens sehingga dianggap kurang menarik

dibandingkan ekspektasi awal. Oleh karena itu, eksperimen tahap ketiga dilakukan untuk memperkuat formulasi dengan menambah variasi perbandingan yang lebih ekstrem.

Pada tahap ketiga, tiga formula utama diuji, yaitu formula dengan komposisi 75% susu cair dan 25% labu kuning, 50% susu cair dan 50% labu kuning, serta 25% susu cair dan 75% labu kuning. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa formula dengan 25% susu cair dan 75% labu kuning memperoleh skor tertinggi pada aspek rasa dan warna. Panelis menilai bahwa rasa manis alami dari labu kuning terasa lebih dominan dan menyatu dengan tekstur sponge cake yang lembut. Warna kuning cerah yang dihasilkan juga dianggap lebih menarik dan menggugah selera. Sementara itu, formula dengan komposisi seimbang antara susu dan labu kuning (50:50) dinilai unggul dari aspek aroma dan tekstur. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh keseimbangan antara kelembutan susu dan kentalnya puree labu yang menciptakan sensasi aroma lebih kompleks serta tekstur lebih ringan. Adapun formula dengan komposisi 75% susu dan 25% labu kuning mendapat penilaian lebih rendah karena dianggap terlalu netral, kurang menonjolkan karakter khas labu kuning, dan warnanya cenderung pucat.



Gambar 2 Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap *Shortcake* Labu Kuning

Sumber: Data Primer Penulis (2025).

Analisis keseluruhan hasil penelitian ini menegaskan bahwa tingkat substitusi labu kuning berpengaruh signifikan terhadap penerimaan konsumen. Semakin tinggi komposisi labu kuning dalam adonan, semakin dominan pula warna dan rasa khas yang dihasilkan. Formula dengan 25% susu cair dan 75% labu kuning terbukti paling disukai dari segi rasa dan warna, sedangkan formula dengan perbandingan 50:50 lebih disukai dari segi aroma dan tekstur. Perbedaan preferensi ini menunjukkan bahwa konsumen memiliki variasi selera, namun tetap mengarah pada penerimaan positif terhadap penggunaan labu kuning dalam produk shortcake.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan beberapa penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa penambahan labu kuning dapat meningkatkan kualitas sensori produk pangan. Warna kuning alami yang dihasilkan dari beta karoten terbukti mampu menggantikan pewarna buatan, sehingga lebih sehat dan aman bagi konsumen. Selain itu, rasa manis alami dari labu kuning memberikan keunggulan tersendiri dalam hal pengurangan penggunaan gula tambahan. Dengan demikian, produk shortcake berbasis labu kuning tidak hanya memiliki daya tarik visual dan rasa, tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan yang sesuai dengan tren gaya hidup sehat masyarakat modern.

Lebih jauh lagi, temuan ini membuka peluang besar bagi pengembangan produk kuliner berbasis pangan lokal. Inovasi shortcake labu kuning tidak hanya memperkaya diversifikasi pangan, tetapi juga dapat menjadi alternatif usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner. Produk ini berpotensi dipasarkan tidak hanya di kafe atau restoran modern, tetapi juga di pasar online yang kini semakin berkembang. Dengan pengemasan yang tepat dan strategi pemasaran digital, shortcake labu kuning dapat menjangkau konsumen yang lebih luas dan meningkatkan nilai ekonomi petani labu di tingkat lokal.

Pengemasan dan Penyajian Terhadap Produk Shortcake Labu Kuning a) Penyajian

Selain penilaian terhadap aspek sensori, penelitian ini juga menyoroti pentingnya aspek penyajian. Shortcake yang dihasilkan dihias dengan garnish berupa manisan labu kuning di bagian atas, yang tidak hanya menambah keindahan visual, tetapi juga mempertegas identitas bahan utama. Panelis menilai bahwa garnish tersebut memberikan kesan unik dan berbeda dari shortcake umumnya. Penyajian yang estetik terbukti mampu meningkatkan daya tarik produk, karena konsumen modern cenderung menilai tampilan visual sebelum mencicipi rasa produk. Temuan ini sejalan dengan tren kuliner masa kini yang menekankan pentingnya aspek estetika dalam produk makanan.

Pengemasan

Dari segi pengemasan, penggunaan wadah berbentuk cup transparan berdiameter lima sentimeter dipilih karena dianggap praktis, higienis, dan sesuai dengan kebutuhan distribusi. Cup transparan memungkinkan konsumen melihat lapisan shortcake, krim, dan warna kuning labu yang menarik sehingga meningkatkan daya tarik visual sekaligus membangun kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk. Panelis menilai bahwa kemasan ini lebih modern dan sesuai untuk segmentasi pasar anak muda hingga dewasa yang mengutamakan kepraktisan dan tampilan estetik. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa aspek kemasan berperan besar dalam memperkuat nilai jual shortcake labu kuning.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian mengenai daya terima masyarakat terhadap shortcake labu kuning (*Curcubita moschata*) menunjukkan bahwa penggunaan bahan pangan lokal ini berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensori produk. Substitusi labu kuning dalam adonan shortcake mampu meningkatkan aspek rasa, warna, serta daya tarik visual. Formula dengan komposisi 25% susu cair dan 75% labu kuning memperoleh skor tertinggi dalam uji hedonik terutama pada aspek rasa dan warna, sedangkan formula dengan komposisi seimbang 50% susu dan 50% labu kuning dinilai unggul pada aspek aroma dan tekstur. Hasil ini membuktikan bahwa labu kuning memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan dasar makanan penutup modern yang sehat, menarik, dan bernilai ekonomis.

Penelitian ini juga menegaskan pentingnya aspek penyajian dan pengemasan dalam menentukan penerimaan konsumen. Penyajian dengan garnish manisan labu kuning memberikan sentuhan estetika sekaligus mempertegas identitas bahan utama. Sementara itu, penggunaan kemasan cup transparan terbukti efektif dalam menampilkan lapisan shortcake yang menarik dan meningkatkan nilai praktis produk. Dengan demikian, inovasi kuliner tidak hanya terletak pada formulasi resep, tetapi juga mencakup strategi visual yang mampu memperkuat daya tarik dan daya saing produk di pasar.

Saran yang dapat diberikan adalah perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi shortcake labu kuning secara laboratorium agar manfaat kesehatan yang ditawarkan dapat dibuktikan secara ilmiah. Selain itu, pengembangan varian produk berbasis labu kuning, seperti pie, pudding, atau minuman olahan, perlu dilakukan untuk memperluas diversifikasi pangan lokal. Dukungan terhadap usaha mikro dan kecil di bidang kuliner juga penting agar produk inovatif berbasis labu kuning dapat dipasarkan secara lebih luas, baik di pasar domestik maupun internasional. Dengan pengemasan yang tepat, strategi promosi digital, serta peningkatan kualitas produk, shortcake labu kuning memiliki peluang besar untuk menjadi salah satu ikon kuliner inovatif berbasis pangan lokal Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, S. (2024). *Pengolahan makanan berbasis bahan pangan lokal*. Abdimas Unipem, 14.
- Anggara, R. (2020). Pengaruh konsentrasi gula terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik manisan kering labu kuning (*Cucurbita*). Semarang.
- Bendri, Antarini, & Dewi. (2020). Pengaruh komposisi tepung mocaf dan labu kuning terhadap karakteristik nugget mocaf labu kuning. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 52-58.

- Budianto, A., Karimah, I., & Mislan. (2019). Pengaruh umur panen dan metode pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* L.) varietas Kusuma di Banyuwangi tahun 2016. *Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1, 10-19.
- Dewi, A. K., & Rochmi, S. E. (2025). *Manfaat klabet dan labu kuning bagi kesehatan pembuluh darah dan organ reproduksi*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Dr. Muhammad Ramdhan, S. M. (2021). *Metode penelitian*. Cipta Media Nusantara.
- Hasibuan, Z. E. (2024). *Metodologi penelitian pendidikan*. AE Publishing.
- Indra, F., Trussiadi, W., & Indriani, Y. V. (2022). Pelatihan kreasi menu hidangan penutup dengan bahan dasar labu kuning. *FAME*, 41-45.
- Maligan, J. M., Saparianti, E., & Musanta, I. (2024). *Buku ajar manajemen kuliner*. Kota Batu: CV. Beta Aksara.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik sensori cookies mocaf dengan substitusi tepung labu kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1-7. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043>
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Respatih, A. (2018). *Snack It Up!!!* Jakarta: Demedia Pustaka.
- Sahira, A. (2022). Pencampuran labu kuning dan tepung terigu sebagai bahan komplementasi dalam pembuatan kue lumpur. Dalam A. A. Pasaribu, M. Pranita, A. Amalia, A. K. Lubis, M. Turrahmah, & A. M. Malik, *Pengolahan bahan pangan lokal untuk mengatasi masalah gizi* (hal. 307-313). Medan: Merdeka Kreasi Group.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Curcubitia moschata* L) terhadap nilai gizi brownies kukus labu kuning. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 18-21.
- Yuliantoro, V. N., et al. (2023). Pelatihan pembuatan dessert bagi masyarakat desa Curug Wetan. *Karunia: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 25-35.