

## ABSTRAK

---

Penelitian ini bertujuan untuk membuat produk leker yang menggunakan bahan utama tepung labu kuning, yang dihasilkan dengan cara mengeringkan dan menggiling daging labu kuning. Produk leker yang dibuat melalui uji organoleptik mempunyai nilai produksi yang memuaskan dan menawarkan varian rasa yang beragam. Penelitian eksperimental ini menggunakan tepung labu kuning sebagai substitusi tepung terigu pada produk leker. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menemukan formula resep yang tepat dan mengetahui seberapa baik konsumen menerimanya dengan memberikan kuesioner uji organoleptik kepada lima puluh responden. Konsumen diuji rasa, warna, aroma, tekstur, kenampakan, dan penerimaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula resep penggunaan tepung labu kuning sebagai pengganti tepung terigu pada adonan leker memberikan hasil yang cukup baik. Selain itu, hasil uji organoleptik yang diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 50 panelis secara acak menunjukkan nilai rata-rata 4 dan 5. Dari penilaian tersebut dapat disimpulkan bahwa produk leker tepung labu kuning sebagai pengganti tepung terigu dapat diterima oleh konsumen.

**Kata Kunci:** Leker, Tepung Labu Kuning, Inovasi Produk