

INDO WELLA, J1A118014. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Tepung Labu Kuning Madu (*Cucurbita Moschata*). Pembimbing: Dr. Ir. Lavlinesia., M.Si dan Silvi Leila Rahmi, S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Labu kuning dikenal kaya akan zat gizi tidak hanya bermanfaat sebagai bahan makanan, tetapi juga potensial untuk diolah menjadi produk olahan yang lebih tahan lama, seperti tepung. Pengeringan menjadi tahap penting dalam proses ini, karena suhu dan waktu pengeringan mempengaruhi karakteristik fisik dan kimia tepung yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia tepung labu madu kuning yang dihasilkan, untuk mendapatkan perlakuan suhu pengeringan terbaik terhadap karakteristik fisik, kimia tepung labu madu.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Analisis dan Pengolahan Pangan Universitas Jambi, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor: suhu pengeringan (50°C, 60°C, 70°C) dan lama pengeringan (8 jam, 10 jam, 12 jam), masing-masing diulang tiga kali. Tahapan penelitian meliputi sortasi, perajangan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan hingga menghasilkan tepung labu madu. Parameter yang diuji antara lain rendemen, warna, kadar air, kadar karbohidrat, daya serap air, dan uji organoleptik (warna dan tekstur) menggunakan metode hedonik dan perbandingan jamak.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan waktu pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia tepung labu madu. Semakin tinggi suhu dan lama waktu pengeringan, rendemen dan kadar air menurun, sementara karbohidrat meningkat. Perlakuan suhu 70°C selama 12 jam menghasilkan kadar karbohidrat tertinggi (66,45%) dan kadar air terendah (7,64%). Warna dan tekstur tepung cenderung lebih baik pada suhu lebih tinggi, namun tekstur menjadi agak kasar. Uji organoleptik menunjukkan hasil yang sebanding dengan produk kontrol di pasaran.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan Suhu dan lama pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (nilai b*, kadar air dan daya serap air) serta sifat organoleptik warna dan tekstur. Tidak berpengaruh nyata pada karakteristik fisik (rendemen, nilai L* dan a*) serta uji jamak warna dan tekstur. Interaksi antara suhu dan lama pengeringan berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik (Kadar air) Perlakuan terbaik dalam pembuatan tepung labu madu terdapat pada perlakuan suhu 70°C dengan lama 12 jam mendapatkan nilai rendemen 12,25%, kadar air 7,64%, kadar karbohidrat 66,45%, dan daya serap air 694,33% dengan tepung labu madu berwarna kuning kecoklatan dengan tekstur yang agak kasar serta dalam perbandingan jamak tepung labu madu mendapatkan hasil sama baiknya dengan kontrol. Disarankan penelitian mengenai penyimpanan tepung labu madu agar tidak terjadi perubahan mutu yang tidak diinginkan dan agar dapat mempertahankan mutu tepung labu madu dengan lebih baik dan lebih lama.

Kata kunci : labu madu, lama pengeringan, suhu pengeringan, tepung labu madu