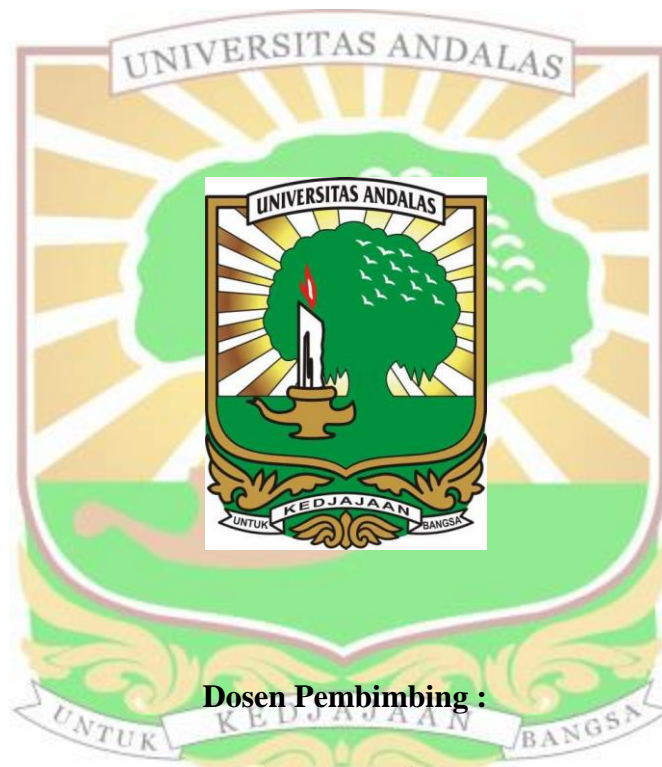


STUDI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG BIJI LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*, Durch)

Oleh :

ZULHANI
1511111013



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Khandra Fahmy S.TP, MP, Ph.D**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021

STUDI SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG BIJI LABU KUNING (*Cucurbita moschata*, Durch)

Zulhani¹, Ifmalinda², Khandra Fahmy²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fkultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: zulhanibatubara@gmail.com

ABSTRAK

Biji labu kuning termasuk produk sampingan yang dihasilkan dari pengolahan industri pangan yang berbahan dasar labu kuning. Biji labu kuning mengandung asam lemak esensial, protein, karbohidrat, dan berbagai mineral lainnya. Pemanfaatan biji labu kuning sebagai bahan pangan masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, salah satu cara pemanfaatannya yaitu dengan pembuatan tepung berbahan dasar biji labu kuning. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu perendaman dan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap mutu fisik dan kimia dari tepung biji labu kuning (*Cucurbita moschata*, Durch). Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap dengan 2 Faktorial yaitu konsentrasi natrium metabisulfit (0,1%, 0,3%, dan 0,5%) dan suhu perendaman (suhu ruang dan suhu 80°C). Penelitian dilakukan dengan 3 kali pengulangan, dimana masing-masing pengulangan menggunakan biji labu kuning segar sebanyak 500 gram. Perlakuan yang diberikan yaitu perendaman pada larutan natrium metabisulfit dengan konsentrasi 0,1%, 0,3%, dan 0,5% pada suhu ruang dan suhu 80°C dan kontrol (tanpa perendaman). Biji labu kuning yang sudah dilakukan perendaman selama 10 menit kemudian dikeringkan menggunakan oven dengan suhu 60°C, kemudian dilakukan pengecilan ukuran dan diayak menggunakan ayakan 70 mesh. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik dari variasi konsentrasi natrium metabisulfit dan suhu perendaman yaitu tepung biji labu kuning dengan perlakuan perendaman pada konsentrasi 0,5% disuhu 80°C (P3S2). Semakin tinggi konsentrasi natrium metabisulfit dan suhu perendaman, maka tepung biji labu kuning yang dihasilkan memiliki nilai kadar karbohidrat yang tinggi serta dapat mempertahankan warna *hue*, dan memiliki persentase kehalusan yang tinggi.

Kata Kunci : Biji Labu Kuning, Perendaman, Tepung Biji Labu Kuning.