Studi Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata,* Durch)

Randi Hargianto, Mislaini R., Omil Charmyn Chatib

ABSTRAK

Labu kuning (*Cucurbita moschata,* Durch) merupakan salah satu komoditi yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Labu kuning memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Saat produksi labu kuning berlebih mengakibatkan nilai ekonomis labu kuning menurun. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan diversifikasi olahan pangan, yaitu penepungan labu kuning. Pada penepungan dilakukan perendaman, karena proses perendaman bisa berpengaruh terhadap sifat fisik maupun kimia dari labu kuning tersebut. Tujuan dari penelitian ini untuk menguji karakteristik tepung labu kuning dengan perlakuan perendaman yang berbeda. Proses penelitian ini meliputi pemilihan bahan, perendaman dengan natrium metabisulfit dengan konsentrasi (0,5 %, 1,0 %, dan 1,5 %) dan perendaman dengan air biasa atau kontrol. Labu kuning memiliki kadar air sebesar 91,2 %. Pengeringan labu kuning menggunakan oven (suhu 70 ˚C). Tepung labu kuning yang memiliki kandungan kadar vitamin C tertinggi 0,098 % pada perlakuan perendaman dengan air biasa atau kontrol. Tepung labu kuning yang memiliki kandungan kadar abu tertinggi yaitu sebesar 8,44 % pada perlakuan perendaman dengan natrium metabisulfit konsentrasi 1,0 %. Tepung labu kuning yang memiliki kadar karbohidrat tertinggi yaitu 79,93 % pada perelakuan perendaman dengan air biasa atau kontrol. Tepung labu kuning yang memiliki kadar air tertinggi 14,04 % pada perlakuan perendaman air biasa atau kontrol. Selama penyimpanan kadar air selalu mengalami peningkatan.

Kata kunci **- labu kuning, tepung labu kuning, perendaman, natrium metabisulfit, air biasa**