

**SKRIPSI**  
**ANALISIS MINAT BELI PUREE LABU KUNING JUAI**  
**( *Cucurbita moschata* Durch)**



**Bintang Nur Yunas**

**1710516310005**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**PERTANIAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS LAMBUNG**  
**MANGKURAT**  
**2023**

**SKRIPSI**  
**ANALISIS MINAT BELI PUREE LABU KUNING JUAI**  
**( *Cucurbita moschata* Durch)**

**Oleh**

**BINTANG NUR YUNAS**

**NIM : 1710516310005**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar**  
**Sarjana Teknologi Pertanian**  
**Pada Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian**  
**Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN FAKULTAS**  
**PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**2023**

## RINGKASAN

**BINTANG NUR YUNAS.** Analisis Minat Beli Produk Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch ) dibimbing oleh Rini Hustiany dan Dessy Maulidya Maharani.

Labu kuning atau *pumpkin* (*Cucurbita moschat* Durch) dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis. Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki kandungan nilai gizi tinggi. Namun sejauh ini pemanfaatan labu kuning belum terlalu optimal. Padahal labu kuning memiliki banyak kandung yang baik untuk di konsumsi tubuh manusia seperti beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K, dan vitamin B3, serta mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium, dan kalium.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat penerimaan dan minat beli konsumen terhadap produk puree labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch ) dengan berbagai suhu dan lama pemanasan.

Proses pengolahan puree labu kuning diawali dengan proses pemilihan labu yang bagus dan dibersihkan, setelah itu dipanaskan pada suhu 70 °C selama 25 menit, pemanasan suhu 90°C selama 25 menit, dan pemanasan suhu 121 °C selama 15 menit. Setelah itu labu kuning dikupas kemudian dilakukan pengecilan ukuran dengan cara dihancurkan menggunakan chopper dilakukan dengan waktu masing-masing 1 menit. Pengumpulan data analisis preferensi konsumen dan analisis minat beli konsumen dilakukan dengan menggunakan metode kuesioner terhadap atribut dalam puree labu kuning berupa warna, rasa, aroma, tekstur dan harga. Responden yang digunakan masyarakat umum kota Banjarbaru. Jumlah responden yang digunakan berdasarkan perhitungan metode Slovin adalah 100 orang. Analisis data yang digunakan adalah uji normalitas, uji deskriptif, Uji Kruskal-Wallis, dan minat beli konsumen.

Hasil penelitian didapat bahwa preferensi konsumen tiap atribut berbeda-beda. Puree berwarna jingga muda, jingga dan jingga kemerahan. Aroma puree labu kuning adalah beraroma manis. Rasa puree labu kuning adalah manis. Tekstur yang dihasilkan dari puree labu kuning berbeda pada tiap suhu diantaranya adalah pada suhu 70 °C kasar, pada suhu 90 °C lembut namun masih sedikit berserat

Adapun pada suhu 121 °C bertekstur lembut. Harga untuk produk puree pisang talas per- 100 g adalah Rp.1.700.

Preferensi konsumen terhadap puree labu kuning juai dengan pemanasan suhu 121°C lebih disukai dibandingkan dengan suhu 70°C dan 90°C, dari segi rasa dan tekstur. Adapun pada suhu 90°C puree labu kuning juai lebih disukai dari sisi warna dan aroma. Indeks minat beli konsumen yang tertinggi adalah puree labu kuning juai dengan pemanasan suhu 90 °C dan 121°C, yaitu dengan nilai 3,27 yang artinya minat beli konsumen baik

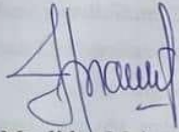
**Kata kunci : labu kuning juai, puree, suhu pemanasan, minat beli, preferensi konsumen**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Judul : Analisis Minat Beli *Puree* Pisang Labu Kuning Juai  
(*Cucurbita moschata* *Durch*)  
Nama : Bintang Nur Yunas NIM : 1710516310005  
Jurusan : Teknologi Industri Pertanian

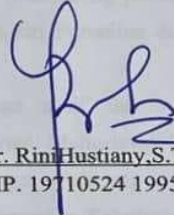
Mengetahui Tim Pembimbing, Desember 2023

Anggota



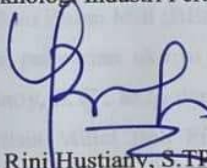
Dessy Maulidya Maharani, SP,M.Si  
NIP. 19821218 201212 2 001

Ketua



Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si  
NIP. 19710524 199512 2 001

Diketahui Oleh:  
Ketua Jurusan  
Teknologi Industri Pertanian



Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si  
NIP. 19710524 199512 2 001

Tanggal ujian : 29 November 2023

## RIWAYAT HIDUP

**Bintang Nur Yunas**, dilahirkan di desa Kait - Kait, Kecamatan Bati - Bati, Kabupaten Tanah Laut, Provinsi Kalimantan Selatan pada hari Jum'at tanggal 11 Februari 2000. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Isnan Junaedi dan Ibu Uswatun Hasanah. Penulis mengawali pendidikan dasar di SDN 1 Kait - Kait dan lulus pada tahun 2011. Setelah menamatkan Sekolah Dasar, penulis melanjutkan pendidikan kejenjang Sekolah Menengah Pertama di SMPN 4 Bati - Bati dan lulus pada tahun 2014.

Penulis kemudian memutuskan untuk melanjutkan pendidikan menengah atas di SMAN 1 Bati - Bati dan lulus pada tahun 2017. Sekarang penulis tengah menjalani pendidikan Strata-1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis juga aktif dalam kegiatan organisasi, seperti menjadi ketua umum di Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian (HIMATEKIN) periode 2020. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, penulis melakukan praktik kerja lapang pada tanggal 26 Juli – 22 Agustus 2021 di PT. Batu Bulan Mill (BBNM), Mantewe, Tanah bumbu Kalimantan Selatan dengan judul “Pengamatan analisis limbah produksi pabrik CPO di PT. Batu Bulan Mill (BBNM)”.

Penulis melaksanakan penelitian skripsi sebagai tugas akhir di bawah bimbingan ibu Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si dan ibu Dessy Maulidya Maharani, SP,M.Si dengan judul ”Analisis Minat Beli Produk Puree Labu Kuning Juai (*Cucurbita moschata* Durch.)”. Penulis dapat dihubungi melalui email : [bintangnuryunas11@gmail.com](mailto:bintangnuryunas11@gmail.com)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, berkah dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian yang berjudul “Analisis Minat Beli Produk Puree Labu Kuning Juai (*Cucurbita moschata* Durch.)”. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik kerja lapang serta penyelesaian laporan, penulis mendapatkan banyak bimbingan, dukungan, perhatian, bantuan, dan kerja sama dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah Subhanahu Wa Ta’ala yang Maha Pemberi Petunjuk dan Nabi Muhammad Shallallahu ‘alaihi Wasallam yang menjadi pedoman dalam hidup.
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan doa, dukungan, materil, dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan laporan penelitian.
3. Ibu Dr. Rini Hustiany S.TP., M.Si dan Ibu Dessy Maulidya Maharani, SP,M.Si selaku dosen pembimbing I dan II, juga sebagai orang tua kedua yang banyak memberikan bimbingan, nasehat, arahan dan dukungan kepada penulis dari awal hingga akhir.
4. Seluruh dosen Teknologi Industri Pertanian (Ibu Susi S.TP.M.Si, Ibu Alia Rahmi S.TP.,M.Eng.Sc., Ibu Lya Agustina S.TP,M.Si, Ibu Febriani Purba, Ibu Prof.Dr.Ir Hesty Heryani M.Si, Ibu Ir.Hj.Tanwirul Millati M.P, Ibu Novi Adi Rohmanna S.TP,MT, Bapak Dr.Ir Arief Rahmad Maulana Akbar M.Si, Bapak Udiantoro S.P,M.Si (alm.), Bapak Hisyam Musthafa Al hakim S.TP,M.Sc, Bapak Alan Dwi Wibowo S.TP,M.T, Bapak Prof. Agung Nugroho S.TP,M.Eng.Sc dan Bapak Agung Cahyo S.T.MT) atas segala ilmu yang sudah diberikan.
5. Teman-teman satu bimbingan dan seperjuangan Norlaili, Raihan Sari Afifah, Siti Turana, Thaibah, Feby Nuradina, dan Bintang Nur Yunas yang sudah menemani dan memberi semangat dalam pelaksanaan penelitian serta dalam pembuatan laporan.
6. Teman satu kontrakan dan teman seperjuangan Aldi, Danu, Redi, Fauzi, Celvin, Ali, Aulia yang sudah menemani, memberi semangat, motivasi, cerita, dan doa. Teman “Koncomesra” yang sama – sama masih berjuang di akhir Jeklay, salas,

Dimas, Hatrin, Kresna, Maulana, Riyan, Salas, Husni, Viona, Dwi Lianawati, yang sudah menemani, memberi semangat, motivasi, cerita, dan doa.

7. Keluarga TIP 2017 “Chemistry Agroindustri” yang telah memotivasi, memberikan semangat dalam penyelesaian penelitian dan skripsi. Penulis menyadari laporan ini masih memiliki banyak kekurangan, sehingga penulis meminta kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Akhir kata penulis berharap semoga laporan dapat bermanfaat bagi semua pihak. Semoga Allah SWT selalu meridhoi setiap amal usaha kita. Aamiin Yaa Robbal Aalamiin.

Banjarbaru, Desember 2023



Bintang Nur Yunas





## DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
RIWAYAT HIDUP .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Labu kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> Durch).....	5
Puree .....	6
Pemasaran .....	7
Pemasaran Produk Baru.....	8
Penerimaan Konsumen .....	9
Minat Beli .....	9
Atribut Produk .....	10
METODOLOGI .....	12
Waktu dan tempat pelaksanaan .....	12
Alat dan Bahan .....	12
Alat .....	12
Bahan .....	12
Tahapan Penelitian .....	12
Penentuan Responden.....	13
Pembuatan Kuesioner .....	16
Pembuatan Puree Labu Kuning .....	16

Metode Pengambilan Data.....	19
Analisis Data.....	19
Uji Normalitas .....	19
Minat Beli .....	21
Nilai Atribut.....	22
Tingkat Keutamaan.....	22
Indeks Minat Beli .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
Identitas Responden.....	24
Umur .....	24
Pengeluaran Per Bulan.....	25
Pekerjaan .....	25
Pendidikan .....	26
Pengetahuan Responden Terhadap Labu Kuning.....	27
Penerimaan Konsumen Terhadap Puree Labu Kuning.....	29
Atribut Rasa.....	29
Atribut Warna .....	31
Atribut Tekstur .....	32
Atribut Aroma.....	34
Atribut Harga.....	35
Indeks Minat Beli .....	36
KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Labu Kuning Varietas Juai .....	5
Gambar 2. Responden berdasarkan umur .....	24
Gambar 3. Responden berdasarkan rata - rata pengeluaran per bulan .....	25
Gambar 4. Responden berdasarkan jenis pekerjaan .....	26
Gambar 5. Responden berdasarkan pendidikan terakhir .....	26
Gambar 6. Responden berdasarkan pernah tidaknya mengkonsumsi labu kuning	27
Gambar 7. Responden berdasarkan seberapa sering mengkonsumsi labu kuning.	28
Gambar 8. Responden berdasarkan tempat membeli labu kuning .....	28
Gambar 9. Responden berdasarkan produk olahan labu kuning .....	29
Gambar 10. Penerimaan konsumen atribut rasa .....	30
Gambar 11. Penerimaan konsumen atribut warna .....	31
Gambar 12. Penerimaan konsumen atribut tekstur .....	33
Gambar 13. Penerimaan konsumen atribut aroma .....	34
Gambar 14. Penerimaan konsumen atribut harga .....	35

## DAFTAR TABEL

Table 1. Klaisfikasi tanaman dan nama daerah.....	5
Table 2. Kandungan gizi labu kuning per 100 gram.....	6
Table 3. Populasi penduduk kota banjarbaru tahun 2021 .....	14
Table 4. puree labu kuning.....	16
Table 5. Hasil uji tukey skoring atribut rasa puree labu kuning .....	31
Table 6. Hasil uji tukey skoring atribut warna puree labu kuning .....	32
Table 7. Hasl uji tukey skoring atribut tekstur puree labu kuning .....	34
Table 8. Hasil uji tukey skoring atribut aroma puree labu kuning.....	35
Table 9. Hasil uji tukey skoring atribut aroma puree labu kuning.....	36
Table 10. Indeks minat beli konsumen terhadap produk pree labu kuning secara keseluruhan .....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Penelitian .....	46
Lampiran 2. Harga Jual .....	51
Lampiran 3. Uji Normalitas Kolmogorov Smirnov .....	53
Lampiran 4. Analisis Kruskal Wallis, Uji Post Hoc .....	54
Lampiran 5. Data Kuesioner Identitas Responden.....	60
Lampiran 6. Data Penerimaan Konsumen Terhadap Puree Labu Kuning Juai.....	69
Lampiran 7. Data input tingkat keutamaan .....	74
Lampiran 8. Pengukuran Minat Beli Konsumen terhadap Produk puree Labu Kuning.....	78
Lampiran 9. Keutamaan atribut.....	84
Lampiran 10. Nilai Atribut.....	86
Lampiran 11. Dokumentasi Proses Pembuatan Puree Labu Kuning .....	84
Lampiran 12. Dokumentasi Pengambilan Data Pada Responden .....	87