



**PENGARUH LAMA PENGERINGAN YANG BERBEDA TERHADAP
KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*)**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi syarat dalam Menyelesaikan
Program Strata-1 Pendidikan IPA

Oleh:

Sri Rahmawati

NIM 1810129320012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN IPA
JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN IPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
AGUSTUS 2023**



**PENGARUH LAMA PENGERINGAN YANG BERBEDA TERHADAP
KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita Moschata*)**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi syarat dalam Menyelesaikan
Program Strata-1 Pendidikan IPA

Oleh:

Sri Rahmawati

NIM 1810129320012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN IPA
JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN IPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
AGUSTUS 2023**

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGARUH LAMA PENGERINGAN YANG BERBEDA TERHADAP KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)

Oleh:

Sri Rahmawati

NIM 1810129320012

Telah dipertahankan di hadapan dewan penguji pada tanggal 19 Juni 2023 dan dinyatakan lulus.

Susunan Dewan Penguji:

Ketua Penguji/Pembimbing I

Anggota Dewan Penguji

1. Ratna Yulinda, M. Pd

Rizky Febriyani Putri, M. Pd
NIP. 19920219 2016020 1 001

Sekretaris Penguji/Pembimbing II

Ellyna Hafizah, M. Pd
NIP. 19900326 2016120 1 001

Program Studi Pendidikan IPA
Koordinator,

Syahhar Annur, M. Pd
NIP. 19791107 200501 1 004

Banjarmasin, 21 Juni 2023

Jurusan PMIPA FKIP ULM
Ketua,

Dr. Syahmani, M. Si
NIP. 19680123 199303 1 002

PERNYATAAN

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Banjarmasin, 19 juni 2023



Sri Rahmawati

NIM 1810129320012

PENGARUH LAMA PENGERINGAN YANG BERBEDA TERHADAP KADAR AIR DAN KADAR PROTEIN TEPUNG LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) (Oleh: Sri Rahmawati; Pembimbing: Rizky Febriyani Putri, Ellyna Hafizah; 2023; 57 Halaman)

ABSTRAK

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau yang dikenal juga dengan nama waluh (Banjar) dan labu parang (Jawa) merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia. Labu yang sudah dipotong mempunyai daya simpan yang lebih rendah dibanding dalam keadaan utuh sehingga perlu dilakukan pengolahan agar tidak mudah rusak sehingga perlu diolah menjadi tepung agar bisa tahan lama. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan yang berbeda menggunakan oven terhadap kadar protein dan kadar air pada tepung labu kuning. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium IPA ULM Banjarmasin dengan metode pembuatan tepung menggunakan variasi lama pengeringan yang berbeda menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Parameter untuk mengetahui perbedaan dari tepung meliputi kadar protein dan kadar air. Hasil pengujian dengan ANOVA menunjukkan bahwa pengolahan tepung labu kuning dengan lama pengeringan yang berbeda memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein dan kadar air tepung labu kuning. Adapun kadar protein tertinggi yaitu terdapat pada perlakuan T₂ dengan pengeringan menggunakan oven selama 2 jam yaitu dengan kadar protein sebesar 24,98%. Sedangkan kadar air terendah yaitu terdapat pada perlakuan T₅ dengan pengeringan menggunakan oven selama 3,5 jam yaitu dengan kadar air sebesar 12,46%.

Kata kunci : Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Kadar Air, Kadar Protein

ABSTRACT

THE EFFECT OF DIFFERENT DRYING TIMES ON THE MOISTURE CONTENT AND PROTEIN CONTENT OF YELLOW PUMPKIN FLOUR (CUCURBITA MOSCHATA) (By: Sri Rahmawati; Supervisors: Rizky Febriyani Putri, Ellyna Hafizah; 2023;)

ABSTRACT

Pumpkin (*Cucurbita moschata*) is also known as waluh (banjar) and pumpkin parang (Java one of the local foods that has high nutritional value and is good for the human body. Pumpkin that has been cut has a lower shelf life than whole, so it needs to be processed so that it is not easily damaged, so it needs to be processed into flour so it can last longer. The purpose of this study was to determine the effect of different drying times using an oven on protein content and water content in pumpkin flour. This research was conducted at the ULM Banjarmasin Science Laboratory using the Complete Random Design (RAL) method with 5 treatments and 3 repeats. This research was conducted at the IPA Laboratory of ULM Banjarmasin with the method of making flour using different variations of drying time using Complete Random Design (RAL) with 5 treatments and 3 repeats. Parameters to determine the difference from flour include protein content and water content. The test results with ANOVA showed that the processing of pumpkin flour with different drying times had a significant effect on the protein content and moisture content of pumpkin flour. The highest protein content was found in the T₂ treatment by drying in an oven for 2 hours with a protein content of 24.98%. While the water content was found in the T₃ treatment by drying using an oven for 3.5 hours, with a water content of 12.46%.

Key Words: Pumpkin (*Cucurbita Moschata*), Water Content, Protein Content

Pembimbing I



Rizky Febriyani Putri, M. Pd
NIP. 19920219 2016020 1 001

Pembimbing II



Ellyna Hafizah, M. Pd
NIP. 19900326 2016120 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT atas segala berkat, rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Lama Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kadar Air Dan Protein Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)”** sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program sarjana di Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak lepas dari adanya campur tangan pihak lain yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Chairil Faif Pasani, M. Si. selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan ULM.
2. Bapak Dr. Syahmani, M. Si. selaku Ketua Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam FKIP ULM.
3. Bapak Drs. Maya Istyadji, M. Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan IPA FKIP ULM.
4. Ibu Rizky Febriyani Putri, M.Pd. dan Ibu Ellyna Hafizah, M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan petunjuk dalam proses penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Ratna Yulinda, M.Pd. selaku penelaah yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan pernyataan, kritik maupun saran.
6. Seluruh staf pengajar dan staf kependidikan
7. Abah, Mama, dan kaka ku yang telah memberi semangat, materi, dan doa hingga skripsi ini terselesaikan.

8. Kakak, teman-teman, dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi bantuan, inspirasi, dan motivasi hingga skripsi ini terselesaikan.

Akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dan berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan pembaca sekalian. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini tidak lepas dari kesalahan dan jauh dari sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun sehingga dapat lebih baik untuk kedepannya.

Banjarmasin, 19 juni 2023



Sri Rahmawati

NIM 1810129320012

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ixx
DAFTAR TABEL	ixi
DAFTAR GAMBAR	ixii
DAFTAR LAMPIRAN	ixiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Batasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Labu Kuning.....	6
2.2 Tepung Labu Kuning.....	11
2.3 Kadar Protein.....	13
2.4 Kadar Air	13
2.5 Kerangka Berpikir	14
2.6 Hipotesis	15
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Rancangan Penelitian	17
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.3 Subjek Penelitian	18
3.4 Alat dan Bahan Penelitian	18
3.5 Prosedur Penelitian.....	18
3.6 Teknik Pengolahan Data dan Instrumen Penelitian	19
3.6.1 Teknik Pengolahan data	19

3.6.2 Instrumen Penelitian.....	19
3.7 Parameter Penelitian.....	19
3.8 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Hasil Penelitian.....	21
4.1.1 Hasil uji kadar protein	21
4.1.2 Hasil uji kadar air	23
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	25
4.2.1 Kadar protein tepung Labu Kuning.....	25
4.2.2 Kadar air tepung labu kuning	27
BAB V PENUTUP.....	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi Zat Gizi Labu kuning seger per 100 gram.....	8
2.2 Komposisi kimia Tepung Labu kuning.....	11
3.1 Urutan Perlakuan dan ulangan.....	17
4.1 Kadar Protein Tepung Labu kuning.....	21
4.2 Hasil uji one-way ANOVA data kadar protein.....	22
4.3 Hasil uji Lanjut Duncan data kadar protein.....	23
4.4 Hasil Rata-Rata uji kadar Air Tepung Labu kuning.....	23
4.5 Hasil uji one-way ANOVA data kadar Air.....	24
4.6 Hasil Uji Lanjut Duncan data kadar Air.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Labu Kuning	8
2.2 Kerangka Berpikir	15
3.1 Tepung Labu kuning.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Jadwal Penelitian	35
2 Hasil Uji Laboratorium.....	36
3 Hasil scan Uji Laboratorium	37
4 Foto kegiatan Penelitian	39
5 Hasil Analisis Data	40

