

**PENDEKATAN TERSTANDAR TERHADAP NILAI MUTU
SIMPLISIA UBI ALABIO (*Dioscorea alata* L.) DENGAN
PERLAKUAN SUHU PENGERINGAN**



AWINDA CHRISTINA

**JURUSAN AGROEKOTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2025**

**PENDEKATAN TERSTANDAR TERHADAP NILAI MUTU
SIMPLISIA UBI ALABIO (*Dioscorea alata* L.) DENGAN
PERLAKUAN SUHU PENGERINGAN**

Oleh:

AWINDA CHRISTINA

NIM. 2110512220009

**Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pertanian pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN AGROEKOTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2025**

RINGKASAN

AWINDA CHRISTINA, Pendekatan Terstandar Terhadap Nilai Mutu Simplisia Ubi Alabio (*Dioscorea alata* L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan, dibimbing oleh Nurlaila.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan pembuatan simplisia ubi alabio terhadap nilai mutu simplisianya berdasarkan pendekatan nilai mutu simplisia yang dikeluarkan oleh Farmakope Herbal Indonesia 2017 dan BPOM serta sebagai salah satu referensi pengembangan standarisasi simplisia ubi alabio sebagai bahan baku simplisia. Penelitian ini dilaksanakan pada Desember 2024 – Februari 2025 berlokasi di Laboratorium Produksi Agroekoteknologi dan Laboratorium Dasar Fakultas MIPA Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru. Penelitian ini menggunakan model eksperimental dengan dua jenis sampel utama ubi alabio (varietas habang harum dan habang carang) dengan suhu pengeringan (50°C dan 70°C) dan parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu total, dan rendemen simplisia. Penyajian data penelitian disajikan secara kuantitatif dengan pendekatan secara deskriptif menggunakan berbagai kajian literatur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa simplisia ubi alabio varietas Habang Harum memenuhi standar mutu yang sesuai pendekatan terstandar untuk perlakuan kedua suhu pengeringan (50°C dan 70°C), sedangkan simplisia ubi alabio varietas Habang Carang hanya memenuhi standar mutu pada suhu pengeringan 70°C yang disebabkan oleh kadar air yang tidak memenuhi syarat pada suhu pengeringan 50°C. Selain itu, terdapat pengaruh yang signifikan oleh faktor suhu terhadap nilai kadar air maupun kadar abu simplisia ubi alabio pada kedua varietas (Habang Harum dan Habang Carang).

Judul : Pendekatan Terstandar Terhadap Nilai Mutu
Simplisia Ubi Alabio (*Dioscorea alata* L.) dengan
Perlakuan Suhu Pengeringan
Nama : Awinda Christina
NIM : 2110512220009
Program Studi : Agroekoteknologi

Menyetujui :
Dosen Pembimbing,



Nurhaila, S.P., M.P.
NIP. 19711030 200112 2 001

Diketahui oleh:
Ketua Jurusan Agroekoteknologi



Dr. Untung Santoso, S.Si., M.S. ♂
NIP. 19860824 202321 1 020

Tanggal Ujian Skripsi: 6 Agustus 2025

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Buntok, 23 Februari 2003, Kalimantan Tengah, dan lulus SMA Frater Don Bosco Banjarmasin pada tahun 2021 serta melanjutkan studi ke Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Program Studi Agroekoteknologi Banjarbaru pada tahun 2021 melalui jalur SBMPTN. Selama berkuliah, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi di *International Association of Students in Agriculture and Related Science Local Comittee* ULM (IAAS LC ULM) dari tahun 2021 – 2023. Penulis juga pernah mendapat posisi *runner up* 3 dalam tim mewakili ULM pada lomba karya tulis ilmiah LKTI PEKTIN di Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat. Kepanitiaan yang pernah penulis ikuti selama menempuh pendidikannya yakni menjadi moderator Lomba Debat Bahasa Indonesia (LDBI) Tingkat Nasional di Banjarmasin, anggota panitia PMBA Himagrotek Universitas Lambung Mangkurat, anggota panitia DRS Himagrotek Universitas Lambung Mangkurat, anggota panitia AGRISHOP IAAS LC ULM X Balittra Banjarbaru, anggota panitia Earth Day IAAS LC ULM x Adaro di Banjarbaru.

Penulis juga mengikuti program magang nasional “EXPRONAS” yang diselenggarakan oleh IAAS Indonesia di UPT Balai Benih Kalsel selama 3 bulan pada tahun 2023. Penulis melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada bulan Juli – September 2024 di desa Abumbun Jaya, Kecamatan Sungai Tabuk, Kabupaten Banjar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji Tuhan, karena berkat dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Pendekatan Terstandar Terhadap Nilai Mutu Simplisia Ubi Alabio (*Dioscorea alata* L.) dengan Perlakuan Suhu Pengeringan. Selama proses penyusunan dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Karena itulah, penulis ingin mengucapkan terima kasih dan apresiasi sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Nurlaila., S.P., M.P selaku dosen penasihat akademik dan dosen pembimbing skripsi yang selalu memberikan arahan, bantuan, serta masukan yang membangun untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Untung Santoso, S.Si., M.S selaku dosen penguji 1 ujian komprehensif dan ketua Jurusan Agroekoteknologi yang telah memberikan kritik dan masukan yang membangun dalam penyusunan skripsi saya.
3. Ibu Rila Rahma Apriani, S. Si., M. Sc selaku dosen penguji 1 ujian skripsi dan dosen penguji 2 ujian komprehensif yang telah memberikan masukan dan kritik membangun dalam pengembangan isi skripsi saya.
4. Ibu Hikma Ellya, S.P., M.P selaku dosen penguji 2 ujian skripsi telah memberikan kritik dan masukan yang membangun selama sidang skripsi.
5. Seluruh Dosen dan Staf Prodi Agroekoteknologi yang telah mengajar dan memberikan ilmu yang bermanfaat selama di perkuliahan.
6. Kepada Mamah dan Abah atas doa dan dukungan dalam bentuk materil maupun non materil.
7. Kepada Hawino yang menjadi batu loncatan saya untuk hidup lebih baik.
8. Teman satu tim penelitian Selvina Maulia Rohima, terima kasih sudah membantu, memberikan saran, serta menjadi teman diskusi dan teman seperjuangan saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Kepada Ikhsanul Akbar dan Farah Diba, kalian *support system* saya.
10. Kepada *Noot-Noot Homies* (Ayi, Ridho, Yaya, Anton, Ibe, Naldi) terima kasih sudah menjadi bagian perjalanan hidup saya selama berkuliah.

11. Kepada Mama Harry, U'eh Dami, dan U'eh Barin yang telah berpulang ke Rumah Bapa di Sorga, terima kasih dukungannya untuk saya dan keluarga sampai akhir hayat.
12. Seluruh pihak yang terlibat membantu baik secara langsung maupun tidak langsung yang penulis tidak dapat sebutkan satu-persatu.

Penulis berharap semoga dengan adanya penelitian ini dapat menjadi bahan informasi untuk menunjang perluasan manfaat dan upaya pelestarian ubi alabio sebagai tanaman obat. Penulis juga menyadari bahwa masih banyak sekali kekurangan yang terdapat dalam skripsi ini. Oleh karena itu saran dan perbaikan sangat diperlukan penulis agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik lagi.

Banjarbaru, 6 Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Ubi Alabio (<i>Dioscorea alata</i> L.)	5
Klasifikasi Ubi Alabio	6
Deskripsi Tanaman Ubi Alabio Habang Harum & Habang Carang	6
Pemanfaatan Ubi Alabio	7
Penelitian Sebelumnya pada Ubi Alabio (<i>D. alata</i>)	8
Tanaman Obat	8
Simplisia.....	9
Faktor Penentu Kualitas Simplisia	10
Suhu sebagai Faktor Penentu Kualitas Simplisia.....	11
Standar Acuan dalam Pengolahan Tanaman Obat sebagai Simplisia	12
Farmakope Herbal Indonesia (2017)	14

Halaman

Aturan Standar BPOM (2023).....	14
Acuan Lainnya berdasarkan Penelitian Terkait Simplisia <i>D. alata</i>	15
METODE PENELITIAN.....	17
Waktu dan Tempat.....	17
Bahan dan Alat.....	17
Bahan.....	17
Alat.....	17
Rancangan Penelitian.....	18
Pelaksanaan Penelitian.....	18
Pembuatan Simplisia Ubi Alabio Habang Harum & Habang Carang..	18
Parameter Penelitian.....	19
Kadar Air.....	19
Kadar Abu Total.....	19
Rendemen (%).....	20
Analisis Data.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Rendemen Simplisia.....	21
Kadar Air.....	22
Kadar Abu Total.....	24
Evaluasi Mutu Simplisia Berdasarkan Pendekatan Terstandar.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
Kesimpulan.....	28
Saran.....	28

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1.	Ubi alabio varietas habang harum dan habang carang.....	5
2.	Kenampakan warna ubi alabio varietas habang harum dan habang carang.....	7
3.	Hasil pengujian kadar air simplisia ubi alabio.....	22
4.	Hasil pengujian kadar abu total simplisia ubi alabio.....	24

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Hasil rendemen simplisia ubi alabio.....	21
2. Evaluasi mutu simplisia ubi alabio berdasarkan syarat mutu FHI (2017) dan BPOM (2023).....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Dokumentasi kegiatan.....	37
2. Hasil uji normalitas data.....	38
3. Hasil uji ANOVA 2 arah.....	38