

RINGKASAN

Pengaruh Konsentrasi Pasta labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Bolu Kukus, Dewi Mukarromah Yusuf, NIM B32170755, Tahun 2020, 47 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya A, S.TP, M.P (Pembimbing I).

Labu kuning (*Cucurbita Moschata*) termasuk komoditas pangan yang cukup melimpah di Indonesia. Jumlah produksi labu kuning terus bertambah setiap tahunnya hingga pada tahun 2010 jumlah produksinya mencapai 369.840 ton. Labu kuning juga memiliki kandungan gizi yang lengkap seperti karbohidrat, lemak, protein, β -karoten dan serat. β -karoten merupakan zat yang memiliki fungsi sebagai zat antioksidan yang dapat menjaga sel-sel jaringan tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas. Labu kuning memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga mudah sekali membusuk atau rusak maka harus segera dilakukan tindakan pengolahan. Salah satu bentuk dari penganekaragaman produk olahan labu kuning yaitu dengan pembuatan produk kue salah satunya bolu kukus. Bolu kukus merupakan kue tradisional yang memiliki bentuk menarik seperti bunga dan warnanya seringkali mencolok, rasanya gurih dan legit dan memiliki tekstur yang empuk dan lembut. Pada penelitian ini labu kuning ditambahkan dalam bentuk pasta karena pembuatannya lebih mudah, aroma, warna dan rasa lebih kuat. Salah satu tahapan paling penting dalam pembuatan bolu kukus yaitu fermentasi. Tahapan ini bertujuan untuk meningkatkan volume pengembangan pada hasil akhir. Faktor penting yang mempengaruhi fermentasi di antaranya yaitu suhu, waktu, jenis ragi dan jumlah bahan tambahan yang di variasi dapat mempengaruhi tingkat pengembangan bolu kukus.

Pada penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pasta labu kuning dan lama fermentasi terhadap sifat fisik dan kimiawi bolu kukus meliputi daya pengembangan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat. Serta mengetahui perlakuan terbaik dalam pembuatan bolu kukus labu kuning. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 8 Juli 2019 hingga 29 Juli 2019 di Laboratorium Pengolahan dan Laboratorium Analisis Program Studi

Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Metode penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor. Faktor pertama yaitu konsentrasi pasta labu kuning terdiri atas 25%, 50% dan 75%. Faktor kedua yaitu lama fermentasi terdiri atas 1,5 jam, 2 jam dan 2,5 jam. Faktor konsentrasi dan lama fermentasi mengacu pada penelitian dari Handayani dkk, 2017.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi pasta labu kuning memberikan pengaruh yang sangat berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat dan daya pengembangan bolu kukus namun memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap kadar abu dan kadar lemak bolu kukus. Sedangkan lama fermentasi tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap sifat fisik dan kimiawi bolu kukus. Perlakuan yang menghasilkan produk bolu kukus terbaik berdasarkan analisa de garmo yaitu konsentrasi pasta labu kuning 25% dan lama fermentasi selama 2 jam dengan kadar air 31,09%, kadar abu 1,17%, kadar lemak 0,51%, kadar protein 7,24%, kadar karbohidrat 59,99% dan daya pengembangan 67,21%. Penentuan perlakuan terbaik berdasarkan pada tingkat kepentingan masing-masing variabel dari sifat fisik dan kimia terhadap kualitas bolu kukus labu kuning. Tingkat kepentingan sifat fisik dan kimia bolu kukus dari yang paling penting hingga kurang penting yaitu daya pengembangan, kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar abu dan kadar lemak.