

## RINGKASAN

**Efek Variasi Cara Dan Lama Penyimpanan Dingin Labu Kuning ( *Cucurbita moschata*) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Tepung Labu Kuning**, Nyono Adi Prasetyo, B3211178, Tahun 2014, 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, Msi (Dosen Pembimbing).

Labu Kuning (*Cucurbita moschata*, ex. *Poir*) termasuk jenis tanaman menjalar dari famili cucurbitaceae. Waluh dikenal pula dengan nama labu kuning, karena daging buahnya berwarna kuning. Pumpkin (Inggris), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis. Waluh tergolong tanaman semusim sebab setelah selesai berbuah akan mati. Pada daging buah inilah terkandung beberapa vitamin antara lain : vitamin C, vitamin A, dan vitamin B. Pada bagian tengah labu kuning terdapat biji yang diselubungi lendir dan serat.

Tepung waluh mempunyai kualitas tepung yang baik karena mempunyai sifat gelatinisasi yang baik sehingga dengan demikian dapat membentuk adonan dengan konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik, sehingga roti yang dihasilkan akan berkualitas baik. Karena sifatnya yang higroskopis dalam penyimpanannya, tepung labu kuning harus dilakukan sedemikian rupa, diusahakan agar udara dan sinar tidak menembus wadah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efek variasi cara penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimia tepungnya, mengetahui efek variasi lama penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimia tepungnya dan mengetahui cara dan lama waktu penyimpanan dingin yang tepat untuk membuat tepung labu kuning yang berkualitas

Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RALf). Uji statistik menggunakan analisis sidik ragam dan apabila sangat berbeda nyata dan berbeda nyata digunakan uji lanjutan.

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengaruh efek variasi cara penyimpanan dingin labu kuning terhadap sifat fisik dan kimiawi tepung labu kuning yang paling baik adalah perlakuan cara penyimpanan menggunakan suhu ruang. Pengaruh efek variasi lama penyimpanan dingin labu kuning terhadap

sifat fisik dan kimiawi tepung labu kuning yang paling baik dengan lama penyimpanan 6 hari. Dan efek variasi cara dan lama penyimpanan dingin labu kuning Terhadap sifat fisik dan kimiawi tepung labu kuning yang paling tepat yaitu cara penyimpanan suhu ruang dan lama penyimpanan 6 hari.