

## ABSTRACT

**Irma Novianti. B.1610324.** Characteristics of Physicochemical and Sensory Instant Vla Parang Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata* D.) with the Addition of Cornstarch as a Thickener. Supervised by Dwi Aryanti Nur'utami and Mardiah.

This research were aimed to study the parang pumpkin flour in making instant vla and to determine the effect of the ratio of parang pumpkin flour and cornstarch to instant vla produced based on physical and chemical tests. The research method includes making parang pumpkin flour and followed by making instant vla parang pumpkin flour. This research is using analysis of variance (RAL) with one factor and five levels, namely the ratio of pumpkin flour and cornstarch (20,1:1; 19,6:1,5; 19,1:2; 18,6:2,5; 18,1:3) with two repetitions. Product analysis includes physical tests (viscosity), organoleptic tests (sensory quality tests and hedonic tests), and chemical tests (moisture, ash, fat, protein, carbohydrate,  $\beta$ -carotene, and antioxidants) on selected products, and data analysis using variance (ANOVA) and Duncan's continued test. The results showed that the chemical content in the instant vla of selected parang pumpkin flour, namely A5 (18,1:3) was produced for 4.48% moisture, 5.84% ash, 5.85% fat, 14.66% protein, 69.17% carbohydrates, 1190.44 ppm antioxidant activity, and  $\beta$ -carotene 1525.03  $\mu\text{g/g}$ . Vla of instant parang pumpkin flour that is favored by the panelists is the ratio of parang pumpkin flour and cornstarch (18,1: 3).

Keywords: parang pumpkin flour, cornstarch, instant vla pumpkin parang flour, viscosity,  $\beta$ -carotene

## ABSTRAK

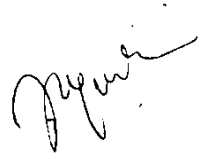
**Irma Novianti. B.1610324.** Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Tepung Maizena sebagai Pengental. Di bawah bimbingan Dwi Aryanti Nur'utami dan Mardiah.

Penelitian ini bertujuan untuk pemanfaatan tepung labu parang dalam pembuatan vla instan serta mengetahui pengaruh perbandingan tepung labu parang dan tepung maizena terhadap vla instan yang dihasilkan berdasarkan uji fisik dan uji kimia. Metode penelitian meliputi pembuatan tepung labu parang dan dilanjutkan dengan pembuatan vla instan tepung labu parang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan lima taraf yaitu perbandingan tepung labu parang dan tepung maizena (20,1:1; 19,6:1,5; 19,1:2; 18,6:2,5; 18,1:3) dengan dua kali ulangan. Analisis produk meliputi uji fisik (viskositas), uji organoleptik (uji mutu sensori dan uji hedonik), dan uji kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar  $\beta$ -karoten, dan antioksidan) pada produk terpilih, dan analisis data menggunakan sidik ragam (ANOVA) dan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian menunjukkan kandungan kimia pada vla instan tepung labu parang terpilih yaitu A5 (18,1:3) dihasilkan untuk kadar air 4,48%, abu 5,84%, lemak 5,85%, protein 14,66%, karbohidrat 69,17%, aktivitas antioksidan 1190,44 ppm, dan  $\beta$ -karoten sebesar 1525,03  $\mu\text{g/g}$ . Vla instan tepung labu parang yang disukai oleh panelis yaitu dengan perbandingan tepung labu parang dan tepung maizena sebesar (18,1:3).

Kata kunci: tepung labu parang, tepung maizena, vla instan tepung labu parang, viskositas,  $\beta$ -karoten

Judul : Karakteristik Fisikokimia dan Sensori V1a Instan Tepung  
Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan  
Penambahan Tepung Maizena sebagai Pengental  
Nama : Irma Novianti  
NIM : B.1610324  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Dwi Aryanti Nur'utami, S.TP., M.Si  
Pembimbing Utama



Dr. Mardiah, Ir., M.Si  
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,

Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal  
Universitas Djuanda Bogor



H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si  
NPP. 213 870 080

Tanggal lulus : 30 Januari 2021

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “**Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Tepung Maizena sebagai Pengental**” benar-benar merupakan bagian dari penelitian yang berjudul “Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita Sp*) Dengan Metode *Tray Drying* Dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisiko-Kimia Dan Kadar  $\beta$ -karoten” yang didanai oleh Kemenristekdikti dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 30 Januari 2021



Irma Novianti  
B.1610324

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan pada tanggal 06 November 1998 di Bogor, Jawa barat. Putri kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Heru Soekmono dan Ibu Puji Astuti. Penulis beralamat di Komplek Departemen Agama Jl. Sunan Giri II Blok D. 39 RT 006 RW 015 Pabuaran, Bojonggede, Bogor, Jawa Barat.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SDN Pabuaran 03 pada tahun 2004-2010, kemudian melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Bojonggede pada tahun 2010-2013, kemudian melanjutkan pendidikan di MAN Cibinong pada tahun 2013-2016. Tahun 2016, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Djuanda Bogor, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

Semasa kuliah, Penulis aktif di organisasi internal dan eksternal. Penulis mengawali keikutsertaannya sebagai anggota Ikatan Mahasiswa Peduli Halal (IMAPELA) pada tahun 2016. Pada tahun 2017-2018, penulis menjabat sebagai staff divisi Organisasi IMAPELA. Selain itu di tahun yang sama penulis menjabat sebagai staff divisi RnD di KREASI MATEPA. Pada tahun 2018-2019, penulis menjabat sebagai Koordinator divisi RnD KREASI MATEPA. Selain itu ditahun yang sama penulis menjabat sebagai staff divisi Organisasi IMAPELA. Dan pada tahun 2019-2020 penulis menjabat sebagai wakil director *finance* IMAPELA. Penulis aktif mengikuti berbagai kepanitiaan IMAPELA seperti panitia Olimpiade Halal yang diselenggarakan LPPOM MUI dan Pendampingan Sertifikasi Halal untuk UMKM. Penulis telah menyelesaikan Praktik Kerja Lapang di PT EMBRIO BIOTEKINDO dengan judul Analisis Proksimat Pada Sampel Minuman Serbuk.

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, karunia, dan hidayah-nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi yang berjudul **“Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata D.*) dengan Penambahan Tepung Maizena sebagai Pengental”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

Penyusunan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Ir. Amar Ma'ruf, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal.
2. Ibu Dwi Aryanti Nur'utami, S.TP., M.Si selaku pembimbing utama yang selalu memberikan bimbingan, masukan, dan arahnya.
3. Ibu Dr. Mardiah, Ir., M.Si selaku pembimbing pendamping yang selalu memberikan bimbingan, dukungan, dan arahnya.
4. Ibu Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S selaku dosen kolokium yang telah memberikan masukan dan arahnya.
5. Ibu Tiana Fitriilia, S.Pd., M.Si selaku dosen seminar hasil yang telah memberikan masukan dan arahnya.
6. Bapak M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan masukan dan sarannya kepada penulis.
7. Para Dosen dan Staff Tata Usaha Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap karya ini bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bogor, 30 Januari 2021

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, hidayah, dan karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini, kepada:

1. Bapak dan Mamah yang selalu memberi semangat, do'a, dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Mbaku Tias Aprilia, S.Pd dan Adikku Ari Ramadhan Putra yang selalu mendengarkan ceritaku, mendo'akan aku, dan mendorong penulis untuk segera menyelesaikan skripsi.
3. Sahabat rumah ku Rizky Fauziawati, Titi Tri Lestari, dan Maya Nurizka yang senantiasa memberikan dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Teman-teman sepertim labu Dena Puspita Indriyani, Retno Kartika Rosdiana, Ahmad Aji Laksono, Mba Rina Kaniawati, dan Pak Maruli yang selalu memberikan semangat, bantuan, dan dukungan kepada penulis selama menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Teman-temanku sejak maba, berenam (Oktaviani Yosri Puspitasari, Tri Ayu Anjani, Yuly Andriani, Rosidah Ulfah Rajani, dan Raden Ajeng Rahmawati) yang selalu mendengarkan ceritaku, membantu, memberikan semangat, dan mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Teman-teman FIPHAL 16 yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
7. Pihak-pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan dan kesalahan. Maka penulis menerima kritikan membangun dan saran dari semua pihak yang membaca.

Bogor, 30 Januari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
A. Labu Parang .....	3
B. Tepung Labu Parang .....	5
C. Tepung Maizena .....	7
D. Vla Instan .....	8
III. METODE PENELITIAN .....	11
A. Bahan dan Alat .....	11
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	11
C. Metode Penelitian.....	11
D. Rancangan Percobaan .....	14
E. Analisis Produk .....	15
F. Penentuan Produk Terpilih .....	15
G. Analisis Data .....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
A. Pembuatan Tepung Labu Parang .....	16
B. Pembuatan Vla Instan Tepung Labu Parang .....	17
C. Penentuan Produk Terpilih .....	28
D. Analisis Kimia Produk Terpilih .....	29
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
A. Kesimpulan .....	35
B. Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36







## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Gizi Buah Labu Parang Segar .....	4
2. Hasil Analisis Kimia Buah Labu Parang Segar .....	5
3. Hasil Analisis Kimia Tepung Labu Parang.....	6
4. Hasil Analisis Kimia Tepung Labu Parang.....	7
5. Kandungan Tepung Jagung .....	8
6. Rancangan Perlakuan .....	12
7. Formulasi Vla Instan Tepung Labu Parang .....	13
8. Hasil Analisis Fisik Vla Instan Tepung Labu Parang .....	17
9. Hasil Uji Mutu Sensori .....	20
10. Hasil Uji Hedonik .....	24
11. Penentuan Vla Instan Tepung Labu Parang Terpilih .....	28
12. Hasil Pengujian Vla Instan Tepung Labu Parang Terpilih .....	29

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Proses Pembuatan Tepung Labu Parang .....	11
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Vla Instan .....	13
3. Perbandingan Karakteristik Hedonik .....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Formulir isian ( <i>Scoresheet</i> ) Uji Mutu Sensori .....	43
2. Formulir isian ( <i>Scoresheet</i> ) Uji Hedonik .....	44
3. Prosedur Analisis .....	45
4. Perhitungan Rendemen Tepung Labu Parang .....	50
5. Hasil Uji Viskositas .....	51
6. Data Uji Mutu Sensori Parameter Warna.....	52
7. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Warna.....	53
8. Data Uji Mutu Sensori Parameter Aroma .....	54
9. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Aroma .....	55
10. Data Uji Mutu Sensori Parameter Rasa .....	56
11. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Rasa.....	57
12. Data Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur .....	58
13. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur .....	59
14. Data Uji Hedonik Parameter Warna .....	60
15. Hasil Uji Hedonik Parameter Warna.....	61
16. Data Uji Hedonik Parameter Aroma .....	62
17. Hasil Uji Hedonik Parameter Aroma .....	63
18. Data Uji Hedonik Parameter Rasa .....	64
19. Hasil Uji Hedonik Parameter Rasa .....	65
20. Data Uji Hedonik Parameter Tekstur .....	66
21. Hasil Uji Hedonik Parameter Tekstur .....	67
22. Data Uji Hedonik Parameter <i>Overall</i> .....	68
23. Hasil Uji Hedonik Parameter <i>Overall</i> .....	69
24. Hasil Uji Proksimat V1a Instan Terpilih.....	70
25. Hasil Uji $\beta$ -karoten V1a Instan Terpilih .....	71
26. Hasil Data Uji Antioksidan V1a Instan Terpilih.....	72
27. Dokumentasi Penelitian .....	74