

ABSTRACT

PENGARUH UMUR PANEN TERHADAP SIFAT FISIK, KANDUNGAN KIMIA, JENIS GULA SERTA KAPASITAS ANTIOKSIDAN TEPUNG LABU KUNING MADU (*Cucurbita Moschata*)

By

IKA MULAWATI PURWANTI NOVIANA

Processing pumpkins (*Cucurbita moschata*) is one alternative to prolong its shelf life and to provide flexibility in uses. This study aims to determine differences in yield, physical, chemical properties, antioxidant capacity and crystal structure of honey pumpkin flour at various harvest ages. The study was designed using a complete randomized block design with a single factor with 4 replications. The treatments included the harvesting ages of 15, 20, 25, and 30 days after the formation of the days after fruit set (DAFS). The data obtained were tested for homogeneity and additivity using the Barlett test and Tuckey test, then the data was processed using ANOVA and Least Significant Difference (LSD) at the 5% level. The pumpkin with various maturity levels was analysed for (starch, water, ash, protein, fat and total carotenoids). Observations were also made for pH, yield, potential as an antioxidant, color analysis (color reader) as well as the size and shape of flour granules. The results indicate that pumpkin harvested at 25 DAFS produced high yield and good quality flour.

Keywords: *Cucurbita moschata*, pumpkin flour, harvest age, antioxidant capacity

ABSTRAK

PENGARUH UMUR PANEN TERHADAP SIFAT FISIK, KANDUNGAN KIMIA, JENIS GULA SERTA KAPASITAS ANTIOKSIDAN TEPUNG LABU KUNING MADU (*Cucurbita Moschata*)

Oleh

IKA MULAWATI PURWANTI NOVIANA

Pengolahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) menjadi tepung merupakan salah satu alternatif yang tepat untuk memperpanjang daya simpan serta meningkatkan fleksibilitas penggunaannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan rendemen, sifat fisik, kimia, kapasitas antioksidan dan struktur kristal tepung labu kuning madu pada berbagai umur panen. Penelitian didesain menggunakan rancangan acak kelompok lengkap faktor tunggal dengan 4 ulangan. Perlakuan meliputi umur panen 15, 20, 25, dan 30 hari setelah terbentuknya bakal buah/days after fruit set (DAFS). Data yang diperoleh diuji homogenitas dan additivitasnya menggunakan uji Barlett dan Uji Tuckey, selanjutnya data diolah dengan ANOVA dan uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan berbagai tingkat ketuaan saat dipanen dianalisa kandungan (pati, air, abu, protein, lemak dan total karotenoid) Pengamatan juga dilakukan terhadap pH, rendemen, potensi sebagai antioksidan, analisa warna (color reader) serta ukuran dan bentuk granula tepung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur panen 25 DAFS menghasilkan tepung labu kuning madu dengan rendemen dan kualitas tinggi.

Kata Kunci: *Cucurbita moschata*, tepung labu kuning, umur panen, aktivitas antioksidan