

INTISARI

Labu kuning (*Cucurbita moschata duch*) merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh manusia. Hal tersebut dimanfaatkan oleh sebagian peneliti untuk dijadikan alternatif bahan pangan karena buah labu kuning mempunyai kulit tebal dan keras sehingga tidak mudah rusak dengan mengolahnya menjadi tepung. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh waktu perendaman (30, 60, 90, 120, 150) menit dengan asam sitrat (3, 4, 5, 6, 7) gr terhadap kandungan protein labu kuning, perbandingan proses pengeringan dengan oven dan proses pengeringan dengan sinar matahari terhadap kandungan gizi tepung labu kuning yang dihasilkan serta mengetahui pengaruh waktu pengeringan (2, 4, 6, 8, 10) jam dengan suhu (30, 40, 50, 60, 70) °C media pengeringan oven dan sinar matahari terhadap kandungan protein tepung labu kuning yang dihasilkan.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tepung labu kuning yaitu dengan berat bersih labu ±2 kg, 6 gr asam sitrat dan 2 L air yaitu dengan cara mengupas dan membuang bagian dari labu kuning yang tidak digunakan seperti kulit, biji dan hati kemudian direndam dengan asam sitrat 4 gr selama 120 menit, selanjutnya labu kuning dikeringkan dengan suhu oven 70°C selama 10 jam dan sinar matahari selama 2-3 hari. Labu kuning yang telah kering dilakukan penepungan dengan blender dan diayak menggunakan ayakan 60 mesh sehingga terbentuklah tepung dari labu kuning (*Cucurbita moschata duch*).

Tepung labu kuning (*Cucurbita moschata duch*) yang diperoleh selanjutnya dilakukan uji proksimat. Hasil uji menunjukkan bahwa tepung labu kuning yang memiliki kandungan gizi paling baik yaitu pada perlakuan media pengering oven dengan kadar air 14,145%, kadar abu 5,050%, kadar lemak 4,373%, kadar protein 12,104%, kadar karbohidrat 39,272% serta kandungan serat kasar 25,053%. Tepung labu kuning memiliki kadar protein yang tinggi dan kadar karbohidrat yang rendah dibandingkan tepung terigu sehingga dapat digunakan untuk diet dan penderita diabetes.

Kata Kunci : Perendaman, Asam Sitrat, Pengeringan, Tepung Labu Kuning

