

## RINGKASAN

ANTONETA SAPUTRI RAMBU KATIBU. 2020340028. Pengaruh Natrium

Metabisulfite Dan Kapur Sirih Pada Pembuatan Abon Labu Siam Terhadap Kadar Serat, Kadar Air, Uji Kesukaan Dan Analisa Kelayakan Finansial. Pembimbing Utama: Dr. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP. Pembimbing Pendamping: Dr. Ir. Sri Handayani, MP.

Pada umumnya masyarakat selalu menginginkan sesuatu yang berbeda, tidak terkecuali dengan hal kuliner atau makanan. Oleh karena itu pembuatan abon dari labu siam masyarakat bisa memanfaatkan labu siam dengan baik. Abon merupakan makanan yang sudah di kenal oleh masyarakat yang di buat dari bahan hewani Abon biasanya terbuat dari bahan daging sapi, ikan, ayam, sedangkan abon yang terbuat dari buah seperti jantung pisang, atau jamur. Jika di lihat dari segi tekstur abon daging cenderung lebih kering dan berserat, sedangkan abon dari buah lebih lembut dan beraroma. Kandungan gizi abon daging kaya akan protein dan zat besi, sedangkan abon buah kaya akan serat dan antioksidan.

Penelitian ini di laksanakan pada bulan November 2024 sampai selesai di Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana Tungadewi, alat dan bahan yang di gunakan yaitu panci, parut buah, alat pengepresan, loyang, sendok, timbangan digital, blender, wajan, sutel, dan serokan. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah labu siam, tepung terigu, tepung beras putih, natrium metabisulfit, bawang putih, bawang merah, cabe keriting, daun jeruk, lada, jahe dan kapur sirih. Alat yang di gunakan untuk analisa kadar air, alat analisa kadar serat, dan alat analisa uji kesukaan. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan konsentrasi natrium metabisulfite dan kapur sirih yang di gunakan pada abon labu siam. Analisis kimia terdiri dari : kadar serat, kadar air, uji kesukaan (rasa, aroma, warna dan tekstur).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan natrium metabisulfit (P) 6% berbanding kapur sirih (K) 10% yang menghasilkan kadar serat 0,20, kadar air 0,09, dan uji kesukaan : rasa 0,16, aroma 0,06, warna 0,08 dan tekstur 0,14. Analisa kelayakan finansial abon labu siam menunjukkan bahwa nilai produksi lebih besar dari nilai BEP produksi ( $299.786.437 > 441.000.000$ , harga lebih dari BEP harga ( $10.000 > 6.798$ ), nilai penerimaan lebih besar dari BEP penerimaan ( $141.213.563 > 116.066.231$ ) dan nilai R/C sebesar  $1,47 > 1$ , maka usaha abon labu siam layak untuk di usahakan.

**Kata Kunci :** Labu Siam, Natrium Metabisulfit, Kapur Sirih, Abon.