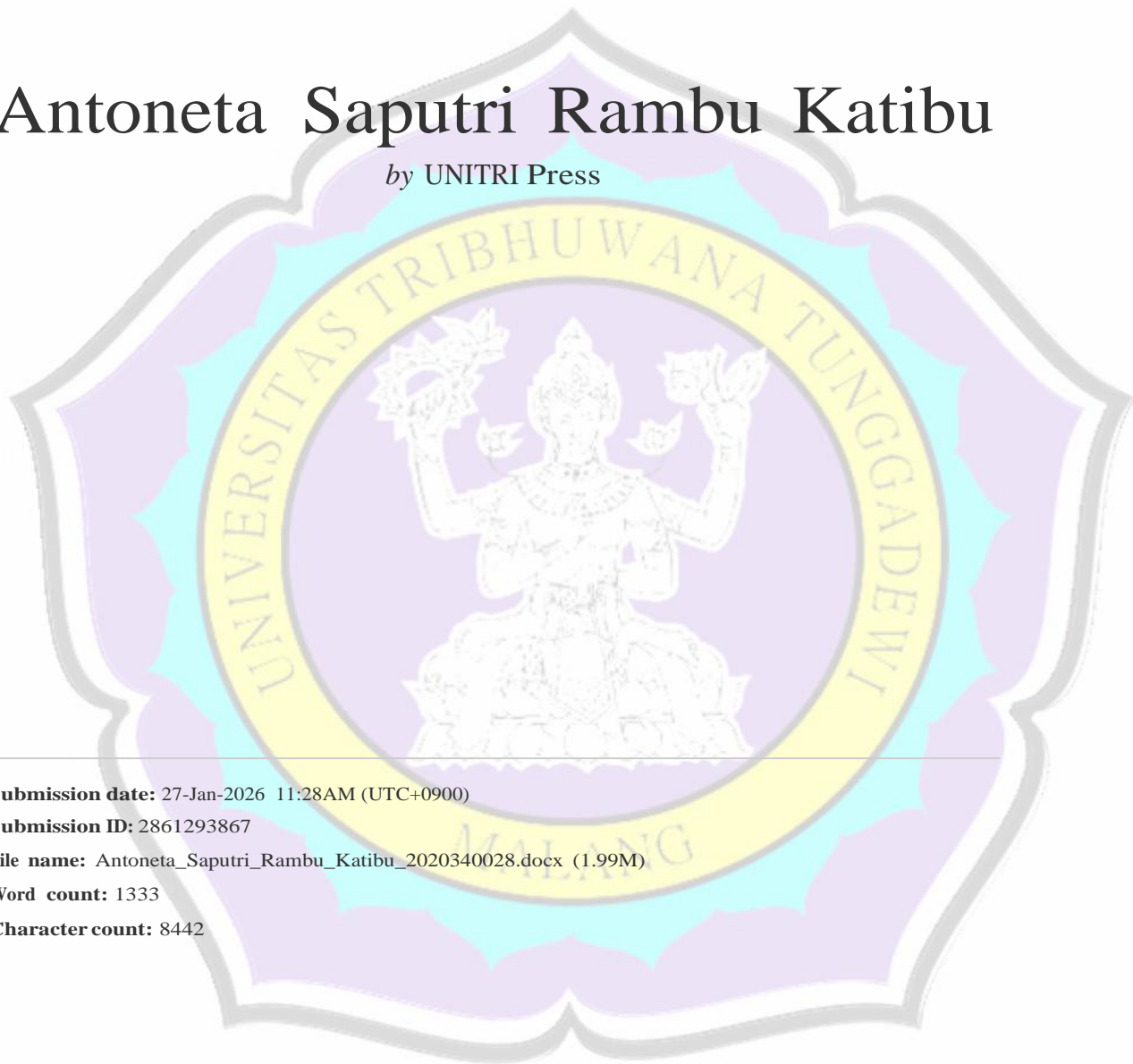


# Antoneta Saputri Rambu Katibu

by UNITRI Press



**Submission date:** 27-Jan-2026 11:28AM (UTC+0900)

**Submission ID:** 2861293867

**File name:** Antoneta\_Saputri\_Rambu\_Katibu\_2020340028.docx (1.99M)

**Word count:** 1333

**Character count:** 8442

**PENGARUH PERENDAMAN NATRIUM METABISULFIT DAN  
KAPUR SIRIH PADA PEMBUATAN ABON LABU SIAM TERHADAP**

**KELAYAKAN FINANSIAL**

**SKRIPSI**



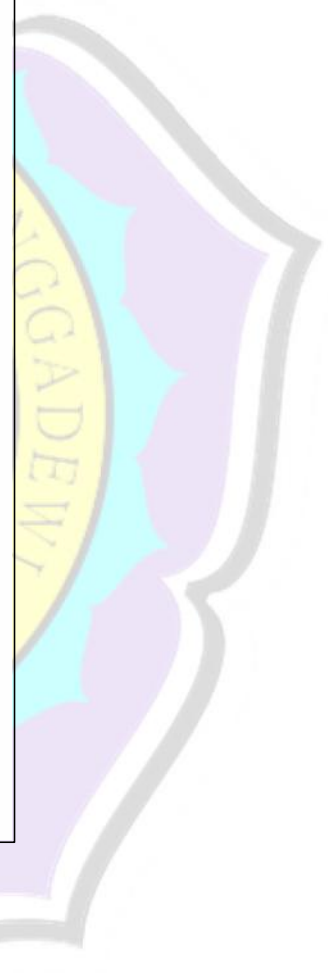
Oleh:

ANTONETA SAPUTRI RAMBU KATIBU

2020340028

[Redacted text]

2025



## RINGKASAN

Pada dasarnya, masyarakat cenderung menyukai sesuatu yang bersifat baru dan berbeda, termasuk dalam hal makanan. Hal ini mendorong [redacted] agar memiliki nilai tambah. Abon sendiri merupakan produk pangan yang sudah dikenal luas dan umumnya [redacted]. Selain itu, [redacted] dapat dibuat [redacted] bahan [redacted], misalnya jantung pisang dan jamur. Ditinjau dari teksturnya, abon berbahan daging memiliki serat yang lebih kasar dan kering, sedangkan abon berbahan nabati cenderung lebih lembut dengan aroma khas. Dari segi kandungan gizi, abon daging kaya akan protein dan zat besi, sementara abon nabati memiliki karakteristik gizi yang berbeda sesuai bahan dasarnya.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2024 hingga selesai [redacted]. Proses [redacted] yang digunakan [redacted] panci, parutan, alat pengepresan, loyang, sendok, timbangan digital, blender, wajan, spatula, dan serokan. Adapun bahan yang digunakan terdiri atas labu siam, tepung terigu, tepung beras putih, natrium metabisulfit, bawang merah, cabai keriting, daun jeruk, lada, jahe, serta kapur sirih. Untuk keperluan analisis, digunakan alat pengukur kadar air, alat analisis kadar serat, dan instrumen uji kesukaan. [redacted]

[redacted] natrium metabisulfit dan kapur sirih pada pembuatan abon labu siam. Parameter yang dianalisis meliputi [redacted] air, serta [redacted] yang mencakup [redacted], aroma, [redacted] tekstur.

[redacted] bahwa perlakuan [redacted] diperoleh pada kombinasi natrium metabisulfit 6% dan kapur sirih 10%. Perlakuan ini menghasilkan kadar serat sebesar 0,20, kadar air 0,09, serta nilai uji kesukaan dengan skor rasa 0,16, aroma 0,06, warna 0,08, dan tekstur 0,14. Berdasarkan analisis kelayakan usaha, abon labu siam dinyatakan layak untuk dikembangkan. Hal ini ditunjukkan oleh nilai produksi yang lebih besar dibandingkan BEP produksi ( $299.786.437 > 441.000.000$ ), harga jual yang melebihi BEP harga ( $10.000 > 6.798$ ), serta nilai penerimaan yang lebih tinggi dari BEP penerimaan ( $141.213.563 > 116.066.231$ ). Selain itu, nilai R/C sebesar 1,47 yang lebih dari 1 menandakan bahwa usaha abon labu siam memiliki prospek ekonomi yang menguntungkan.

**Kata Kunci :** Labu Siam, Natrium Metabisulfit, Kapur Sirih, Abon buah kaya akan serat dan Analisis kimia terdiri dari : [redacted] (rasa, [redacted] [redacted]) antioksidan.

yang menunjang [redacted]. Salah satu [redacted] yang berkontribusi besar adalah hortikultura, di antaranya komoditas labu siam yang dalam istilah ilmiah dikenal sebagai *Sechium edule* (Jacq.) Sw. atau yang oleh masyarakat dikenal sebagai ketimun Jepang. Labu siam memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti membantu menurunkan tekanan darah, bersifat diuretik, berpotensi mencegah kanker, meredakan sariawan, mengatasi panas dalam dan demam pada anak, serta membantu menurunkan risiko hipertensi karena kandungan kaliumnya yang tinggi. Selain itu, labu siam juga aman dikonsumsi oleh penderita asam urat dan diabetes melitus (Priantono et al., 2009).

Dari sisi kandungan gizi, labu siam mengandung berbagai zat penting [redacted] kadar [redacted] (Akad et al., 2019). Selain itu, labu siam juga mengandung vitamin B, C, dan K serta berbagai mineral penting lainnya. Dengan kandungan gizi yang melimpah tersebut, diperlukan upaya diversifikasi atau pengembangan produk olahan labu siam agar dapat diterima oleh masyarakat luas serta meningkatkan nilai tambah dan nilai jual komoditas tersebut (Nurmalasari, 2019).

Pada umumnya, masyarakat memiliki kecenderungan untuk mencoba produk pangan yang baru dan berbeda, termasuk dalam bidang kuliner. Oleh karena itu, pengolahan labu siam menjadi abon merupakan salah satu alternatif pemanfaatan yang potensial. Abon sendiri merupakan produk pangan yang telah lama dikenal masyarakat dan umumnya [redacted], atau [redacted].

Dalam proses pengolahan bahan pangan, salah satu permasalahan yang sering muncul adalah reaksi pencokelatan secara enzimatik. Reaksi ini terjadi [redacted] bereaksi [redacted] polifenol sehingga membentuk quinon, yang selanjutnya mengalami polimerisasi dan menghasilkan warna coklat. Proses pencokelatan ini tidak hanya memengaruhi tampilan produk, tetapi juga berdampak pada cita rasa dan kandungan nutrisinya (Cortez-Vega et al., 2008).

Dalam kondisi normal, polifenol berada di dalam vakuola sel, sedangkan enzim PPO dan POD terletak di sitoplasma. Reaksi pencokelatan terjadi ketika kedua komponen tersebut bertemu akibat kerusakan jaringan, seperti pada proses pengirisan, pengupasan, penghancuran, atau pembusukan, serta melibatkan oksigen sebagai reaktan. Untuk menghambat reaksi ini, dapat dilakukan berbagai cara, seperti menonaktifkan enzim atau menambahkan bahan anti-pencokelatan yang mencegah kontak antara enzim dan substrat (Ioannou et al., 2013).

Inaktivasi enzim PPO dapat dilakukan melalui beberapa mekanisme, antara lain dengan menghilangkan oksigen, mendenaturasi protein enzim, menghambat gugus tembaga pada enzim, atau mengganggu interaksi antara enzim dengan senyawa fenolik maupun quinon (Mesquita et al., 2010). Salah satu bahan yang sering digunakan sebagai penghambat reaksi

pencokelatan adalah sulfat. Senyawa ini dikenal efektif dalam menekan terjadinya browning dan telah lama digunakan dalam industri pangan. Namun, penggunaannya perlu dibatasi karena dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan, khususnya pada penderita asma (Tan et al., 2015). Natrium metabisulfat merupakan salah satu jenis sulfat yang banyak dimanfaatkan sebagai agen anti-browning pada buah dan sayuran (Ioannou et al., 2013), namun penerapannya pada pengolahan labu siam masih relatif terbatas dan belum banyak dikaji.

Urgensi penelitian ini didasari oleh beberapa pertimbangan utama. Pertama, adanya kebutuhan akan produk pangan yang lebih sehat serta kaya akan serat dan mineral. Kedua, diversifikasi produk melalui kombinasi [REDACTED], dan [REDACTED] dapat [REDACTED] baru serta [REDACTED]. Ketiga, penggunaan natrium metabisulfat sebagai bahan penghambat pencokelatan dan kapur sirih sebagai bahan tambahan diharapkan mampu memperbaiki tekstur abon labu siam agar lebih renyah serta memiliki mutu yang lebih baik.

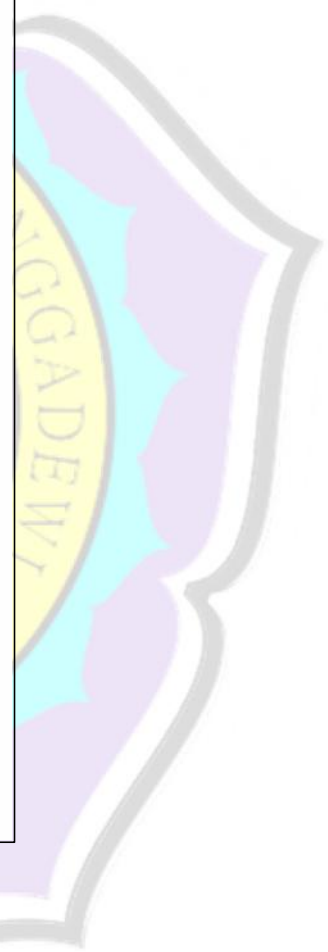
Secara [REDACTED] [REDACTED] pangan, [REDACTED] mengenai interaksi antara serat nabati dan komponen lain dalam produk olahan. Dari sisi praktis, [REDACTED] [REDACTED] pangan dalam [REDACTED] produk abon labu siam yang berkualitas, aman dikonsumsi, serta bernilai gizi tinggi. Mengingat labu siam memiliki kadar air dan aktivitas enzim fenolase yang tinggi, maka potensi terjadinya pencokelatan cukup besar sehingga perlu penanganan yang tepat.

[REDACTED] [REDACTED] pengaruh perendaman natrium metabisulfat dan larutan kapur sirih terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik, serta kelayakan usaha abon labu siam. Hasil [REDACTED] [REDACTED] formulasi terbaik dalam menghasilkan abon labu siam yang bernilai gizi tinggi tanpa mengurangi mutu sensoris, sekaligus menjadi dasar pengembangan produk pangan inovatif dan sehat bagi Masyarakat.

- [REDACTED]
- [REDACTED] dan larutan kapur sirih pada pembuatan abon labu siam terhadap kadar serat, kadar air, uji kesukaan.
  2. Bagaimana menentukan perlakuan terbaik pada pembuatan abon labu siam terhadap kadar serat, kadar air, uji kesukaan.
  3. Bagaimana melakukan analisa kelayakan usaha pada pembuatan abon labu siam berdasarkan perlakuan terbaik.

[REDACTED] [REDACTED] menentukan :

1. Menganalisis pengaruh perendaman natrium metabisulfat dan larutan kapur sirih pada pembuatan abon labu siam terhadap kadar serat, kadar air dan uji kesukaan serta untuk menentukan perlakuan terbaik.
2. Melakukan analisa kelayakan finansial pada pembuatan abon labu siam terhadap total serat, kadar air dan uji kesukaan.





---

# Antoneta Saputri Rambu Katibu

---

## ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

1 Yosefina Nunila Mbue, Wahyu Mushollaeni, Atina Rahmawati. "Use of Banana Peel as a Raw Material for Banana Peel Nugget on a Small Industrial Scale", Indonesian Journal of Food Technology, 2023 2%

Publication

2 [www.gpu.co.id](http://www.gpu.co.id) 2%  
Internet Source

3 [izackpereira04.blogspot.com](http://izackpereira04.blogspot.com) 1%  
Internet Source

4 [repository.pip-semarang.ac.id](http://repository.pip-semarang.ac.id) 1%  
Internet Source

5 [text-id.123dok.com](http://text-id.123dok.com) 1%  
Internet Source

6 Submitted to itera 1%  
Student Paper

7 Submitted to Politeknik Negeri Jember 1%  
Student Paper

8 [hntp-unpas.blogspot.com](http://hntp-unpas.blogspot.com) 1%  
Internet Source

9 [repository.univ-tridinanti.ac.id](http://repository.univ-tridinanti.ac.id) 1%  
Internet Source

10 [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) 1%  
Internet Source

---



1%

12 [repository.ub.ac.id](https://repository.ub.ac.id)

Internet Source

1%

13 [www.justtryandtaste.com](http://www.justtryandtaste.com)

Internet Source

1%

14 [www.scribd.com](http://www.scribd.com)

Internet Source

1%

15 [id.123dok.com](http://id.123dok.com)

Internet Source

1%

16 [bak.mercubuana-yogya.ac.id](http://bak.mercubuana-yogya.ac.id)

Internet Source

1%

17 [ejournal.undip.ac.id](http://ejournal.undip.ac.id)

Internet Source

1%

18 [mediacentral.info](http://mediacentral.info)

Internet Source

1%

Exclude quotes  Off

Exclude bibliography  Off

Exclude matches  Off

