

**PENGARUH PERBANDINGAN LABU KUNING DAN KELAPA PARUT
TERHADAP KARAKTERISTIK MADU MONGSO TAPE SINGKONG
SERTA ANALISA USAHANYA**

SKRIPSI



**Oleh :
Hendrikus Bella
2021340008**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2026**

HALAMAN JUDUL

**PENGARUH PERBANDINGAN LABU KUNING DAN KELAPA
PARUT TERHADAP KARAKTERISTIK MADU MONGSO
TAPE SINGKONG SERTA ANALISA USAHANYA**

Oleh

Hendrikus Bella

2021340008

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana

Pertanian Strata Satu (S-1)



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2026**

HALAMAN PERNYATAAN SKRIPSI

Saya, yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama Mahasiswa : Hendrikus Bella

NIM : 2021340008

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul "Pengaruh perbandingan Labu Kuning Dan kelapa parut Terhadap karakteristik Madu mongso Tape singkong Serta Analisa Usahanya" merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian skripsi atau karya tulis yang pernah diterbitkan atau ditulis orang lain, kecuali kutipan referensi yang dimuat dalam naskah skripsi ini.

Apabila ternyata dikemudian hari pernyataan saya ini tidak benar, saya sanggup menerima sanksi apapun dari Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.

Malang, 2026

Yang Menyatakan



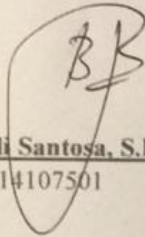
HENDRIKUS BELLA

2021340008

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

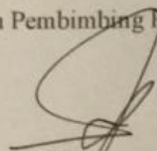
Judul Skripsi : Pengaruh perbandingan Labu Kuning Dan kelapa parut
Terhadap karakteristik Madu mongso Tape singkong Serta Analisa Usahnya
Nama Mahasiswa : HENDRIKUS BELLA
NIM : 2021340008
Program Studi : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
Menyetujui : Dosen Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama



Dr. T. Budi Santosa, S.P., MP.
NIDN. 0714107501

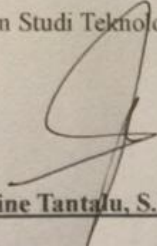
Dosen Pembimbing Pendamping



Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc
NIDN. 0702088603g

Mengetahui:

Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian



Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc

NIDN. 0702088603

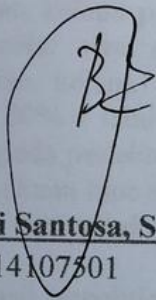
HALAMAN PENGESAHAN

Mengesahkan :

Pada Tanggal : 17 April 2026

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping

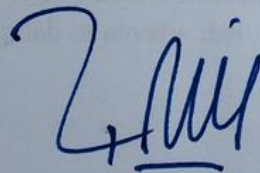


Dr.T. Budi Santosa, S.P., MP.
NIDN. 0714107301



Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc
NIDN. 0702088603

Dosen Penguji



Dr.Wirawan,S.TP,MMA.
NIDN. 0703098304

Dekan



Dr. Zulfi Masum, S.T. MP
NIDN. 0717067601

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT dengan rahmat dan hidayah-Nya telah menuntun penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh perbandingan labu kuning dan kelapa parut terhadap karakteristik madu mongso tape singkong serta analisa usahanya”. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar - besarnya kepada:

1. Prof. Dodi Wirawan Irawanto, SE., M.Com., Ph.D. selaku Rektor Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang
2. Dr.zuhdi Masum S.T M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang
3. Dr. Lorine Tantalu, S.Pi., MP., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian dan dosen pembimbing kedua sekaligus dosen wali atas segala kesabaran, nasihat, arahan dan bimbingannya kepada penulis.
4. Dr. T. Budi Santosa, SP., MP selaku dosen pembimbing utama yang telah banyak membimbing dan memberikan arahan
5. Seluruh Dosen Fakultas Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pertanian yang telah banyak memberikan ilmu selama proses belajar mengajar
6. Kedua orangtua penulis Bapak Yulius ng.marak dan Mama Sevina Roku Rengu atas doa, dukungan, cinta, kasih sayang, pengertian yang begitu luar biasa kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan penuh keyakinan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
7. Kepada diri sendiri Hendrikus bella yang telah semangat dan tidak menyerah dan luar biasa mampu bangkit menghadapi semuanya dengan melibatkan tuhan sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi. Dan juga kepada temanteman TIP khususnya Pejuang S.TP atas bantuan, dukungan dan kebersamaan selama ini. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Malang, Desember 2026

Penulis

Hendrikus Bella

2021340008

RIWAYAT HIDUP



Hendrikus Bella atau akrab di sapa Hendro, lahir di Lahi Bepa Desa Hupumada, Kecamatan Wanukaka Kabupaten Sumba Barat pada tanggal 14 November 2002. Penulis merupakan anak kedua dari 4 bersaudara. Dari Bapak Yulius ng.marak Dan Ibu Selvina Roku rengu. Penulis menyelesaikan bangku pendidikan sekolah dasar Masehi (SDM) Bara Bedang pada tahun 2014.

Pada tahun yang sama penulis melanjutkan sekolah menengah pertama (SMP) di SMP Kristen Wanukaka pada tahun 2016 kemudin penulis melanjutkan sekolah menengah atas (SMAK) Sekolah menengah agama katolik dan lulus pada tahun 2021 dan Pada tahun 2021 penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi swasta tempatnya di Universitas Tribhuwana Tungadewi malang, Program Studi Teknologi Industri Pertanian sampai penulis terdaftar sebagai mahasiswa Starta 1 Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi malang.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Madu Mongso dan Kandungan Gizinya	3
2.2 Labu Kuning dan Kandungan Gizinya.....	3
2.3 Kelapa Parut dan Kandungan Gizinya	5
2.4 Gelatinisasi.....	7
2.5 Karamelisasi.....	8
2.6 Proses Pembuatan Madu Mongso	9
2.7 Tape Singkong.....	9
2.8 Analisa Kelayakan Usaha	10
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Lokasi Penelitian.....	13
3.2 Bahan dan Alat	13
3.2.1 Bahan.....	13
3.2.2 Alat	13
3.3 Jenis Penelitian.....	13
3.4 Prosedur Penelitian.....	14
3.5 Parameter Penelitian.....	15
3.6 Analisis Data	15
3.7 Analisis Penentuan Perlakuan Terbaik	15
3.8 Analisis Kelayakan Usaha.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Hasil Penelitian	17
4.1.1 Hasil Uji DPPH	17

4.1.2 Kadar Serat.....	18
4.1.3 Rasa	19
4.1.4 Tekstur.....	20
4.1.5 Warna.....	21
4.1.6 Aroma	22
4.1.7 Analisa Perlakuan Terbaik.....	23
4.1.8 Kelayakan Usaha.....	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Kesimpulan	26
5.2 Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA.....	27
LAMPIRAN.....	30



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Labu Kuning dalam 100g	4
Tabel 2 Kandungan Gizi Buah Kelapa	6
Tabel 3 Suhu Karamelisasi Setiap Gula	8
Tabel 4 Bobot Parameter (BP) dan Bobot Normal (BN)	23
Tabel 5 Rerata Nilai Terjelek dan Nilai Terbaik Parameter Tiap Perlakuan.....	23
Tabel 6 Rekapitulasi Nilai Hasil Semua Parameter	24



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Alir Pembuatan Madu Mongso	14
Gambar 2 Rata-rata Uji DPHH Madu Mongso	17
Gambar 3 Rata-rata Kadar Serat Madu Mongso	18
Gambar 4 Rata-rata Rasa Madu Mongso dari Perbandingan	19
Gambar 5 Rata-rata Tekstur Madu Mongso dari Perbandingan	20
Gambar 6 Rata-rata Warna Madu Mongso dari Perbandingan	21
Gambar 7 Rata-rata Aroma Madu Mongso dari Perbandingan	22



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Analisis Kadar Serat (Putriana dkk, 2013)	30
Lampiran 2 Uji DPPH (Ulfah, 2016)	31
Lampiran 3 Uji Organoleptik (Meilgaard dkk, 2007)	32
Lampiran 4 Cara Mengitung Kebutuhan Tape Singkong, Labu Kuning dan Kelapa Parut dalam Perlakuan Penelitian	33
Lampiran 5 Cara Mengitung Kebutuhan Gula dan Air dalam Penelitian	34
Lampiran 6 Resep Pembuatan Madu Mongso (Hariyanto dkk, 2024)	35
Lampiran 7 Hasil Analisis	36
Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian	50

