

Analisis Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L*) dengan Umur Panen yang Berbeda

Nurdina Elta Tima (11382200587)

Di bawah bimbingan Tahrir Aulawi dan Novita Hera

INTISARI

Ubi jalar ungu adalah salah satu sumber yang kaya akan karbohidrat yang keempat di Indonesia setelah beras, jagung dan ubi kayu. Pemanenan sangat menentukan dalam kegiatan operasional tanaman ubi-ubian dan sering kali merupakan bagian termahal dari kegiatan produksi. Maka, pemanenan merupakan salah satu tahapan dari proses produksi yang perlu mendapatkan perhatian serius agar dapat menghasilkan produk yang bermutu baik sesuai keinginan pasar. Menurunnya hasil panen, baik secara kuantitas maupun kualitas dapat terjadi disepanjang proses produksi sejak periode pertumbuhan tanaman di lapangan sampai setelah tanaman dipanen. Selain itu, pengaruh umur pemanen ubi jalar ungu juga bisa berpengaruh terhadap mutu fisik dan kimia ubi jalar seperti, memar, lecet, berjamur, bercak berwarna biru kehitaman. Tujuan dari penelitian ini yaitu, untuk mengetahui perbandingan umur panen terhadap mutu fisik dan kimia ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*). Manfaat dari penelitian ini yaitu, untuk mendapatkan informasi terbaru mengenai mutu fisik dan kimia pada ubi jalar ungu dengan umur pemanenan yang tepat. Hipotesis umur pemanenan berpengaruh terhadap mutu fisik, kimia pada ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*). Rancangan percobaan yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial yang terdiri atas 1 perlakuan dan 3 ulangan yang terdiri dari 1 faktor adalah umur panen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dapat disimpulkan ubi jalar ungu pada umur panen 4.5 bulan (A4) merupakan hasil paling terbaik yaitu, pada pengamatan kadar abu sebesar 1.104%, warna sebesar 1.772%, kadar pati sebesar 39.799 g, dan kadar lemak sebesar 1.358 g, sedangkan untuk kadar air 4 bulan (A3) sebesar 71.231%, protein umur 3 bulan (A1) sebesar 0.901% , dan pH 3.5 bulan (A2) sebesar 6.913.

Kata kunci : Ubi jalar ungu, umur panen, mutu fisik dan kimia.

UIN SUSKA RIAU

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Physical and Chemical Analysis of Purple Sweet Potatoes (*Ipomea Batatas L*) with Different Harvesting Age

Nurdina Elta Tima (11382200587)

Under guidance by supervisor Tahrir Aulawi and Novita Hera

ABSTRACT

*Purple sweet potato is one of the fourth rich sources of carbohydrates in Indonesia after rice, corn and cassava. Harvesting is very decisive in the operational activities of cassava plants and is often the most expensive part of production activities. Therefore, harvesting is one of the stages of the production process that needs serious attention in order to produce good quality products according to the market's wishes. Decreased yields, both in quantity and quality can occur throughout the production process since the period of plant growth in the field until after the plants are harvested. In addition, the influence of the age of purple sweet potato harvesters can also affect the physical and chemical quality of sweet potatoes such as bruises, abrasions, moldy, blackish blue spots. The purpose of this research is to find out the ratio of harvest age to the physical and chemical quality of purple sweet potato (*Ipomea batatas L*). The benefits of this study are, to get the latest information about the physical and chemical quality of purple sweet potatoes with the right harvesting age. Harvesting age hypothesis affects the physical quality, chemistry of purple sweet potato (*Ipomoea batatas L*). The experimental design used non-factorial Completely Randomized Design (CRD) consisting of 1 treatment and 3 replications consisting of 1 factor was the age of harvest. The results showed that it was concluded purple sweet potato at the age of 4.5 months (A4) yielded the best results, namely the observation of ash content of 1.104%, color of 1.772%, starch content of 39.79 g, and fat content of 1.358 g, while for water content of 4 months (A3) of 71.231%, protein aged 3 months (A1) of 0.901%, and pH 3.5 months (A2) of 6.913.*

Key words : Purple sweet potato, harvest age, physical and chemical quality.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.