

**PENGARUH CURING DAN SUHU PENYIMPANAN  
TERHADAP MUTU UBI JALAR (*Ipomoea batatas* L.)  
VARIETAS CILEMBU**



Oleh :  
**Moh. Reza Bhahesty**  
**20140210005**  
**Program Studi Agroteknologi**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2018**

## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis saya, skripsi ini, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing.
3. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penilaian saya setelah mendapatkan arahan dan saran dari Tim Pembimbing. Oleh karena itu, saya menyetujui pemanfaatan karya tulis ini dalam berbagai forum ilmiah, maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah lain oleh Tim Pembimbing
4. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Yogyakarta, Juni 2018

Yang membuat pernyataan



Moh Reza Bahaesty

20140210005

## KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang Maha Pengasih lagi maha Penyayang yang telah memberi hidayah serta karunia-Nya sehingga penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik. Salawat serta salam tercurah lumpahkan kepada junjungan dan tauladan umat, Nabi Muhammad SAW, kepada keluarga, sahabat, serta pengikut-pengikut Beliau hingga akhir zaman.

Skripsi ini berjudul Pengaruh *Curing* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Varietas Cilembu. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ir. Nafi Ananda Utama, M.S. selaku dosen pembimbing skripsi 1 yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Chandra Kurnia Setiawan, SP. MS selaku dosen pembimbing skripsi 2 yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ir. Indira Prabasari, M.P., Ph.D., selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan serta saran.
4. Ir. Indira Prabasari, M.P., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
5. Ir. Innaka Ageng Rineksane, M.P., Ph.D., selaku Ketua Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
6. Seluruh Dosen Program Studi Agroteknologi yang telah banyak memberikan ilmu kepada penulis
7. Staf Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dan fasilitasnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

8. Kedua orang tuaku Didin Badrudin (ayah) dan Lilit Nurjanah (ibu) atas kasih sayang serta semangat yang telah di berikan selama ini sehingga anakmu ini dapat memperoleh gelar sarjana, serta tak lupa juga adikku satu-satunya Siti Hafsyah Maslahatul Ammah.
9. Ermy Gita Noegraha tersayang yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studi.
10. Teman-teman semua dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu kelancaran studi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, banyak kekurangan, kekeliruan ataupun hal-hal yang belum dicantumkan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar menjadi bahan evaluasi bagi penulis supaya menjadi lebih baik di kemudian hari. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, Aamiin

Yogyakarta, Juni 2018

Moh Reza Bhahesty

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<i>ABSTRACT</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
I. PENDAHULUAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Perumusan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Ubi Jalar Cilembu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Pasca Panen Ubi Jalar .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Penyimpanan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. <i>Curing</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Hipotesis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
III. TATA CARA PENELITIAN .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Metode Penelitian. ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Cara Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Parameter yang Diamati.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Analisis Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Susut Berat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Kadar Air .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Kadar Pati.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Gula Total .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Uji Kekerasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
F. Cacat Pada Ubi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
G. Organoleptik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
A.    Kesimpulan .....	Error! Bookmark not defined.
B.    Saran .....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA .....	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN .....	Error! Bookmark not defined.

## **DAFTAR TABEL**

Halaman

- Tabel 1. Kandungan Gizi Ubi Cilembu per 100 g bahan..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 2. Rerata hasil uji susut berat (%) ubi Cilembu selama 8 minggu penyimpanan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 3. Rerata hasil uji kadar air (%) ubi Cilembu selama 8 minggu penyimpanan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4. Rerata hasil kadar pati g/mg (db) ubi Cilembu selama 8 minggu penyimpanan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 5. Rerata hasil uji gula total (Brix %) ubi Cilembu selama 8 minggu penyimpanan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 6. Rerata hasil uji uji Kekerasan ( $N/mm^2$ ) ubi Cilembu selama 8 minggu penyimpanan .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 7. Rerata scoring pertunasan pada ubi Cilembu..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 8. Rerata scoring kepoyoan pada ubi Cilembu .....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 9. Kriteria pembusukan pada ubi Cilembu...**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 10. Rerata scoring uji organoleptik minggu ke-1..... **Error! Bookmark not defined.**

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

- Gambar 1. Histogram susut berat ubi Cilembu per minggu. **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2. Histogram kadar air ubi Cilembu per minggu.... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3. Histogram kadar pati ubi Cilembu per minggu .. **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 4. Histogram gula total ubi Cilembu per minggu... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 5. Histogram uji kekerasan ubi cilembu per minggu, ... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 6. Pertunasa pada ubi Cilembu .....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 7. (a). kopoyoan  $\pm 25\%$  (b). kopoyoan  $\pm 50\%$  (c). kopoyoan  $\pm 75\%$  (d). kopoyoan  $\pm 100\%$ . ....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 8. Grafik rerata uji organoleptik ubi cilembu minggu ke-1, Keterangan : 1 = sangat suka, 2 = suka, 3 = biasa, 4 = tidak suka, dan 5 = sangat tidak suka. P1 = *Curing*, Suhu 5°C, P2 = *Curing*, Suhu 12°C, P3 = *Curing*, Suhu 20°C, P4 = Tanpa *Curing*, Suhu 5°C, P5 = Tanpa *Curing*, Suhu 12°C, P6 = Tanpa *Curing*, Suhu 20°C, P7 = Tanpa *Curing*, suhu ruang, P8 = *Curing*, suhu ruang.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 9. (a). Pembelian serta penimbangan ubi Cilembu (b). Ubi Cilembu yang telah di curing dan tanpa curing (c). Proses curing pada ubi Cilembu (d). Suhu serta kelembaban pada proses curing. Keterangan tanda panah merah pada gambar 9b menunjukan terbentuknya lapisan gabus pada ubi Cilembu. . **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 10. (a). Pencucian ubi Cilembu (b). Penirisan ubi Cilembu curing (c). Penirisan ubi Cilembu tanpa curing. ....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 11. (a). Penyimpanan suhu 5°C (b). Penyimpanan suhu 12°C (c). Penyimpanan suhu 20°C (d). Penyimpanan suhu ruang ..... **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 12. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-1 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 13. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-2 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 14. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-3 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 15. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-4 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 16. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-5 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 17. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-6 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 18. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-7 pada setiap perlakuan **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 19. Pengamatan cacat pada ubi minggu ke-8 pada setiap perlakuan **Error!**  
**Bookmark not defined.**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

- Lampiran 1. Lay Out Penelitian ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 2. Hasil sidik ragam susut berat ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 3. Hasil sidik ragam kadar air ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 4. Hasil sidik ragam kadar pati ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 5. Hasil sidik ragam gula total ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 6. Hasil sidik ragam uji kekerasan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 7. Pembelian ubi Cilembu dan proses curing ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 8. Persiapan pemberian perlakuan ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 9. Pemberian perlakuan pada ubi Cilembu ..... **Error! Bookmark not defined.**  
Lampiran 10. Pengamatan cacat pada ubi ..... **Error! Bookmark not defined.**