

## ABSTRAK

Dwei Ayu Lestari Mahmud. 1328041028.  
***Pemanfaatan Biji Labu Kuning Sebagai Bahan Utama Pembuatan Kopi. Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar, 2017. Dibimbing oleh Andi Hudiah dan Gawarti.***

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) Proses pembuatan biji labu kuning menjadi kopi, (2) Tingkat penerimaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning, (3) Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh, (4) Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang direbus, (5) kandungan gizi yang terdapat pada kopi biji labu kuning menurut Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah *score sheet*. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif imperesial, *mean*, *anova*, *duncan test* dan uji-T. (1) Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan kopi dari biji labu kuning dimulai dari proses pemilihan, pembersihan, penjemuran, pengeringan, penyangraian, penghalusan, dan penyaringan. (2) Tingkat penerimaan panelis pada kopi dari biji labu kuning dengan formula 100% biji labu kuning yaitu a) penilaian warna yang terbaik pada formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 40% dan direbus 65% (warna coklat pekat); b) penilaian aroma terbaik yang pada fomula (F0) yaitu yang dengan nilai rata-rata diseduh 4,75% dan direbus 55% (sedikit beraroma biji labu kuning); c)

penilaian rasa yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 42,5% dan direbus 35% (agak pahit); d) penilaian tekstur/kekentalan yang terbaik pada fomula (F0) yaitu yang diseduh dengan rata-rata 35,7% (agak kental) dan direbus 52,5% (kurang kental); e) penilaian over all yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 50% dan direbus 45% (agak baik); dan f) penilaian uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 45% dan direbus 37,5% (biasa)..(3) Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh dengan nilai rata-rata 45% (biasa), (4) Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang direbus dengan nilai rata-rata 37,5% (biasa). (5) Kandungan gizi yang terdapat pada kopi dari biji labu kuning menurut Balai Besar Laboratorium Kesehatan Makassar mengandung lemak sebesar 37,18%, protein 32,06%, karbohidrat 5,04%, vitamin A 34,70mg dan calcium 227,80g.

**Kata kunci: Biji Labu Kuning, Kopi Biji Labu Kuning, Kandungan Gizi.**

## PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara subur dan kaya akan hasil bumi, khususnya di bidang pertanian banyak menghasilkan berbagai jenis sayuran. Kebutuhan sayuran cenderung meningkat dari tahun ke tahun sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kebutuhan gizi. Sayuran mempunyai peranan penting dalam tatanan menu makanan sehari-hari sebagai sumber zat gizi yang berfungsi untuk mengatur metabolisme dalam tubuh. Salah satu jenis sayuran potensial yang sudah lama dikenal dan sering dijumpai di pasar swalayan dan

pasar tradisional adalah labu kuning (*Cucurbita moschata*).

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata* Durch) merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan untuk berbagai jenis makanan, seperti: roti, dodol, keripik, kolak, dan manisan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin B dan C dan serat. Warna kuning atau orange daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi (Ranoto, 2015: 105).

Selain mudah dijangkau dan harga yang relative murah labu kuning juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, sangat baik bagi kesehatan, rendah kalori, mineral, karbohidrat, tidak mengandung lemak jenuh atau kolestrol, kaya serat, anti oksidan, mineral, vitamin A, vitamin C dan vitamin E, dan sangat baik bagi kesehatan. Selain itu labu kuning sering digunakan sebagai bahan baku kue dan masakan. Beragam jenis hidangan dibuat dari buah labu kuning, diantaranya selai, dodol, cake dan pudding berbahan dasar labu kuning.

Namun pemanfaatan buah labu kuning bukan sekedar daging buahnya saja yang kaya akan nutrisi, karena biji labu kuning juga mengandung manfaat yang mengagumkan untuk kesehatan serta kecantikan, dalam biji labu kuning ada beragam zat yang bermanfaat, diantaranya: protein, anti-oksidan, vitamin B kompleks, Vitamin E, omega 3, zink, fenol, serat, serta ada banyak yang lain (Asbabbul, 2014).

Biji labu kuning biasanya hanya langsung dibuang dan dibiarkan menjadi sampah sehingga nilai ekonomi dari biji labu kuning menjadi rendah. Hal tersebut sangat disayangkan karena ternyata biji labu kuning memiliki beragam manfaat. Hal ini sesuai

dengan pendapat Zhaichwan (2010), menyatakan bahwa kurangnya pemahaman masyarakat akan kandungan gizi biji labu kuning, sehingga sering diabaikan dan bahkan dibuang. Padahal biji labu kuning bisa dibuat berbagai macam olahan seperti pembuatan tempe dan kuaci.

Kegiatan pemanfaatan biji labu kuning menjadi bahan dalam pembuatan kopi, diharapkan dapat mengatasi permasalahan melimpahnya limbah biji labu kuning yang hanya dibuang dan menjadi sampah. Pemanfaatan biji labu kuning menjadi kopi juga diharapkan dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan bagi masyarakat.

Sebagaimana diketahui bahwa konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah dan pemanfaatannya masih sebatas untuk sayur, kolak atau dodol. Sedangkan biji labu kuning masih kurang dalam pemanfaatannya, sehingga biji labu kuning hanya dibuang dan menjadi sampah. Hal ini disebabkan sebagian masyarakat belum mengetahui dan memahami bahwa ternyata biji labu kuning dapat dimanfaatkan menjadi bahan dalam pembuatan kopi.

Untuk meningkatkan mutu dan daya jual labu kuning peneliti tertarik membuat produk baru yaitu kopi berbahan dasar utama biji labu kuning yang merupakan salah satu bentuk hasil olahan biji labu kuning dan termasuk olahan minuman instan cepat saji. Biji Labu Kuning memiliki beberapa keunggulan antara lain, mempunyai masa simpan lebih lama dan lebih praktis.

Oleh karena itu, untuk meningkatkan pemanfaatan labu kuning masih perlu dilakukan. Salah satunya adalah melalui penelitian dengan memanfaatkan biji labu kuning. Sehingga peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul:

“Pemanfaatan Biji Labu Kuning sebagai Bahan Utama Pembuatan Kopi”.

### **TUJUAN PENELITIAN**

Berdasarkan rumusan masalah yang diajukan, tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan biji labu kuning menjadi kopi.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh.
4. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang direbus.
5. Untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada kopi biji labu kuning.

### **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen yang dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2015: 107). Eksperimen yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kopi biji labu kuning, disebabkan biji labu kuning tidak termanfaatkan. Selanjutnya hasil yang didapatkan akan dilakukan pengujian organoleptik untuk mendapatkan resep standar dan produk kopi yang baik

### **DEFENISI OPERASIONAL VARIABEL**

Agar tidak terjadi perbedaan interpretasi terhadap konsep yang dikaji dalam penelitian ini, maka variable tersebut perlu dioperasionalkan sebagai berikut:

1. Biji labu kuning yang berasal dari buah labu kuning yang tua, segar dan berisi.
2. Pemanfaatan yang dilakukan adalah pemanfaatan biji labu kuning menjadi kopi.
3. Biji labu kuning adalah buah yang menjadi bahan utama dalam penelitian ini.
4. Kopi biji labu kuning adalah 100% biji labu kuning yang telah melalui proses penjemuran, penyangraian, dan penghalusan.

### **TEKNIK PENGUMPULAN DATA**

*Score sheet* dibuat untuk uji organoleptik terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik guna mendapatkan data tentang kopi pilihan dari panelis. Dalam *score sheet* ini dicantumkan spesifikasi dari produk yang merupakan keterangan yang jelas, singkat dan tepat menyangkut sifat-sifat organoleptik dari produk tersebut.

### **TEKNIK ANALISIS DATA**

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif. Tingkat kesukaan panelis tentang kualitas kopi biji labu kuning didapatkan melalui penilaian secara uji organoleptik dengan menilai empat indikator yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Data yang diperoleh akan dianalisis dengan dua teknik. Data penilaian dari panelis ahli menggunakan mean dan uji beda menggunakan anova serta uji lanjut duncan. Data penilaian menggunakan teknik analisis data Uji-T.

- a. Rumus Mean (rata-rata hitung), Mean biasa dirumuskan dengan jumlah seluruh angka yang ada pada data dibagi dengan banyaknya angka pada

data, dengan notasi rumus sebagai berikut:

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{N} \text{ atau menggunakan rumus } \bar{X} = \bar{X}_d + \frac{\sum d_i}{N}$$

- Mean data yang berkelompok

Data yang telah tersusun pada tabel distribusi frekuensi menggunakan rumus:

$$\bar{X} = \frac{\sum f_i \cdot X_i}{N} \text{ atau menggunakan rumus } \bar{X} = \bar{X}_d + \frac{\sum f_i \cdot d_i}{N} \text{ atau menggunakan rumus } \bar{X} = \bar{X}_d + \frac{\sum f_i \cdot U_i \cdot I}{N}$$

Keterangan:

$\bar{X}$  = rata-rata

$f_i$  = frekuensi

$X_i$  = titik tengah interval kelas (batas bawah kelas +  $\frac{1}{2}$  lebar interval kelas)

$N$  = banyaknya angka pada data (total frekuensi)

$\bar{X}_d$  = Angka (titik tengah interval kelas) yang diduga sebagai rata-rata (guess mean)

$d_i$  = selisih antara rata-rata yang diduga dengan titik tengah interval kelas ( $X_i - \bar{X}_d$ )

$U_i$  = working unit ( $\frac{d_i}{I}$ )

$I$  = lebar interval kelas

#### b. Rumus Anova

Anova terbagi menjadi dua bagian yaitu:

- *The between group variation* ( $SS_B$ )
- *The within-group variation* ( $SS_w$ )

Kedua variasi merupakan perkiraan dari variasi populasi. Secara konseptual, hubungan antara tiga jenis variasi dinyatakan sebagai berikut:

$$SS_T = SS_B + SS_w$$

## HASIL PENELITIAN

### Proses Pembuatan Kopi dari Biji Labu Kuning

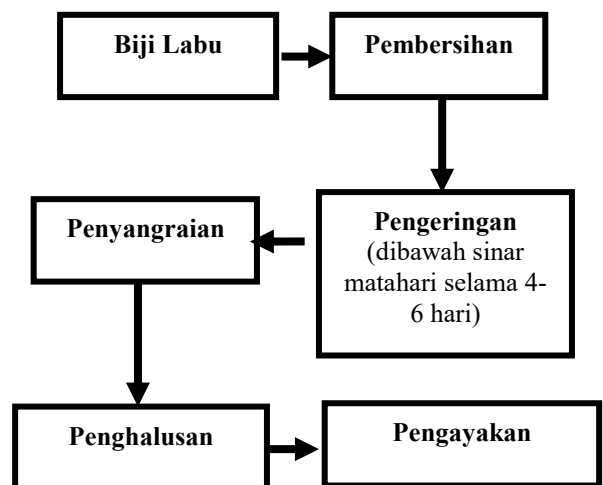
Adapun alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan kopi dari biji labu kuning adalah sebagai berikut:

- \* Pisau, digunakan untuk membersihkan biji labu kuning

- \* Wajan, digunakan untuk menyangrai biji labu yang telah dijemur.
- \* Spatula, digunakan untuk mengaduk biji labu kuning yang disangrai dalam wajan.
- \* Grinder, digunakan untuk menghaluskan biji labu kuning yang telah disangrai.
- \* Sendok, digunakan untuk mengeluarkan bubuk biji labu yang sudah dihaluskan
- \* Saringan, digunakan menyaring serbuk kopi biji labu kuning yang sudah dihaluskan.

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kopi biji labu adalah biji labu kuning.

Adapun proses pembuatan kopi dari biji labu kuning dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 4.1 Proses Pembuatan Kopi dari Biji Labu Kuning

### Karakteristik Kopi dari Biji Labu Kuning

Untuk menghasilkan karakteristik kopi dari biji labu kuning yang diseduh dan direbus, maka dilakukan penilaian uji hedonik/mutu hedonik yang terdiri dari warna, aroma, tekstur, rasa, over all, dan uji hedonik. Data yang dikumpulkan pada uji

organoleptik kemudian dianalisis dengan teknik analisis data Uji Anova (Analysis Of Variance) yang perhitungannya menggunakan teknik program SPSS versi 18 dan dilanjutkan dengan uji Duncan test.

### **Hasil Uji Organoleptik Kopi Biji Labu Kuning**

Hasil Uji Organoleptik Kopi Biji Labu Kuning Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan panelis terhadap produk yang di seduh dan di rebus. Uji organoleptik ini terdiri dari 40 panelis. Berikut ini dapat dijelaskan hasil penilaian panelis terhadap kualitas produk kopi dari biji labu kuning. Tahap formulasi adalah tahap uji organoleptik dari aspek warna, aroma, tekstur, rasa, over all, dan uji hedonik/penerimaan serta perbedaan masing-masing formula dengan hasil sebagai berikut:

#### **1. Warna**

Warna merupakan komponen yang penting dalam menentukan kualitas bahan pangan.

#### **2. Aroma**

Aroma merupakan salah satu aspek yang penting dalam produk makanan, dengan aroma yang harum maka dapat menarik seseorang untuk mencicipinya.

#### **3. Tekstur**

Tekstur merupakan sifat yang penting dalam mutu pangan. Tekstur makanan ditentukan oleh sekelompok fisik makanan yang dirasakan oleh organ perasa dalam rongga mulut.

#### **4. Rasa**

Rasa merupakan penialain sensori sebagai respon dari stimulasi lidah yang merasakan. Rasa merupakan faktor yang berpengaruh dalam penerimaan konsumen terhadap produk olahan pangan.

## **PEMBAHASAN**

### **Proses Pembuatan Kopi Dari Biji Labu Kuning**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan maka dapat dijelaskan proses pembuatan kopi dari biji labu. Tahap pertama pemilihan biji labu kuning dengan berat 700 gram. Tahap selanjutnya pembersihan biji labu kuning, pembersihan dalam hal ini bertujuan untuk menghilangkan unsur-unsur yang tidak dimanfaatkan dalam pembuatan kopi. Setelah biji labu kuning bersih, selanjutnya tahap penjemuran atau pengeringan dengan bantuan sinar matahari. Penjemuran ini dilakukan selama 4 sampai 6 hari. Tahap ketiga adalah pendinginan. Setelah biji labu kering, tahap selanjutnya merupakan tahap penyangraian dengan tujuan agar kopi biji labu kuning berubah warna, aroma serta rasa. Tahap kelima adalah penghalusan biji labu kuning dengan grinder. Tahap keenam merupakan pengayakan. Kopi biji labu kuning setelah dihaluskan dengan berat sebesar 600 gram.

### **Tingkat penerimaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh.**

Pada penelitian ini pengujian organoleptik yang dilakukan adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik. Menurut Yusuf dkk (2016: 289) menyatakan bahwa pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan.

Pengujian organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, rasa. Selanjutnya Stone & Joel (2004) menyatakan bahwa uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara suatu produk untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan dengan jumlah 40 panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh dengan satu formula yaitu 100% biji labu kuning, dapat dinyatakan bahwa a) penilaian warna yang terbaik pada formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 40% dan direbus 65% (warna coklat pekat); b) penilaian aroma terbaik yang pada formula (F0) yang diseduh yaitu dengan nilai rata-rata yang 4,75% dan direbus 55% (sedikit beraroma biji labu kuning); c) penilaian rasa yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 42,5% dan direbus 35% (agak pahit); d) penilaian tekstur/kekentalan yang terbaik pada formula (F0) yaitu yang diseduh dengan rata-rata 35,7% (agak kental) dan direbus 52,5% (kurang kental); e) penilaian over all yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 50% dan direbus 45% (agak baik); dan f) penilaian uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 45% dan direbus 37,5% (biasa).

Kualitas warna yang dihasilkan kopi biji labu kuning yaitu warna coklat pekat dipengaruhi dari proses pembuatan kopi dari biji labu kuning itu sendiri. Menurut Lestari, D. dkk (2017), menyatakan bahwa faktor proses penyangraian juga mempengaruhi warna kopi. Aroma yang dihasilkan dalam pembuatan kopi biji labu kuning adalah

sedikit beraroma biji labu kuning. Menurut Raskiah. S. (2014: 47), menyatakan bahwa aroma bisa timbul secara alami maupun karena proses pengolahan seperti penyangraian pemanggangan dan proses lainnya. Rasa yang diperoleh dari pembuatan kopi biji labu kuning adalah agak pahit.. Menurut Raskiah. S. (2014: 47), menyatakan bahwa rasa yang dihasilkan dipengaruhi oleh komponen yang ada di dalam bahan dan proses yang dialaminya. Sedangkan tekstur kopi biji labu kuning yang dihasilkan dari biji labu kuning, mempengaruhi tekstur kopi biji labu kuning tersebut. Sejalan dengan pendapat Nugroho (2009: 9), menyatakan bahwa semakin lama waktu penyangraian maka biji yang disangrai akan semakin rapuh sehingga mudah hancur menjadi serbuk yang lebih halus dalam proses penggilingannya

Penilaian keseluruhan atau over all pada kopi biji labu kuning yang diseduh dan direbus merupakan penilaian keseluruhan aspek mutu hedonik yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian secara keseluruhan yang terbaik pada formula (F0) yang diseduh dan direbus dengan nilai rata-rata 50% dan 45%. Sedangkan penilaian mutu hedonik kopi biji labu kuning merupakan penilaian kesukaan panelis dengan menggunakan 11 skala mulai dari sangat sangat tidak suka sekali hingga sangat sangat suka sekali. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi pada formula (F0) dengan nilai rata-rata 45% dan 37,5%. Penerimaan suatu produk apabila dinilai dari uji penerimaan melebihi dari setengah penerimaan. Artinya bahwa produk kopi biji labu kuning dikategorikan diterima.

### **Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh.**

Penilaian penerimaan pada produk kopi dari biji labu kuning dilakukan dengan uji organoleptik melalui uji hedonik dengan 11 kriteria yakni sangat sangat tidak suka sekali hingga sangat sangat suka sekali. Dengan adanya uji penerimaan maka data yang di peroleh untuk penilaian uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) yang diseduh dengan nilai rata-rata 45% (biasa).

### **Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang direbus.**

Penilaian penerimaan pada produk kopi dari biji labu kuning dilakukan dengan uji organoleptik melalui uji hedonik dengan 11 kriteria yakni sangat sangat tidak suka sekali hingga sangat sangat suka sekali. Dengan adanya uji penerimaan maka data yang di peroleh untuk penilaian uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) direbus dengan nilai rata-rata 37,5% (biasa).

Penilaian mutu hedonik kopi biji labu kuning merupakan penilaian kesukaan panelis dengan menggunakan 11 skala mulai dari sangat sangat tidak suka sekali hingga sangat sangat suka sekali. Hasil uji mutu hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi pada formula (F0) dengan nilai rata-rata 45% dan 37,5%. Penerimaan suatu produk apabila dinilai dari uji penerimaan melebihi dari setengah penerimaan. Artinya bahwa produk kopi biji labu kuning dikategorikan diterima.

### **Kandungan Gizi Kopi Dari Biji Labu Kuning**

Uji kandungan gizi kopi dari biji labu kuning yang telah di lakukan di Balai Besar

Laboraturium Kesehatan Makassar, dapat dilihat pada tabel 4.14:

No. Zat Gizi	Satuan	Hasil Pemeriksaan
1. Lemak	%	37.18
2. Protein	%	32.06
3. Karbohidrat	%	5.04
4. Vitamin A	Mg/kg	34.70
5. Calsium	g	227.80

Sumber: Balai Besar Laboratorium Kesehatan RI (2018).

Dari tabel di atas, menunjukan kandungan gizi yang berada pada kopi dari biji labu kuning mengandung lemak sebesar 37,18%, protein 32,06%, karbohidrat 5,04%, vitamin A 34,70mg dan calsium 227,80g. Meskipun belum termaksud sebagai syarat mutu kopi, namun memiliki manfaat yang dibutuhkan oleh manusia,

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan kopi dari biji labu kuning yaitu dimulai dari proses pemilihan, pembersihan, penjemuran, pengeringan, penyangraian, penghalusan, penyaringan dan pengemasan.
2. Tingkat penerimaanpanelisterhadap kopi dari biji labu kuning dengan hasil penilaian yang dilakukan dengan jumlah 40 panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh dengan satu formula yaitu 100% biji labu kuning, dapat dinyatakan bahwa a) penilaian warna yang terbaik pada formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 40% dan

- direbus 65% (warna coklat pekat); b) penilaian aroma terbaik yang pada formula (F0) yang diseduh yaitu dengan nilai rata-rata yang 4,75% dan direbus 55% (sedikit beraroma biji labu kuning); c) penilaian rasa yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 42,5% dan direbus 35% (agak pahit); d) penilaian tekstur/kekentalan yang terbaik pada formula (F0) yaitu yang diseduh dengan rata-rata 35,7% (agak kental) dan direbus 52,5% (kurang kental); e) penilaian over all yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 50% dan direbus 45% (agak baik); dan f) penilaian uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) yaitu yang diseduh dengan nilai rata-rata 45% dan direbus 37,5% (biasa).
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang diseduh berdasarkan hasil uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) untuk dengan nilai rata-rata 45% (biasa).
  4. Tingkat kesukaan panelis terhadap kopi dari biji labu kuning yang direbus berdasarkan hasil uji hedonik yang terbaik dari formula (F0) dengan nilai rata-rata 37,5% (biasa).
  5. Kandungan gizi yang terdapat pada kopi dari biji labu kuning mengandung lemak sebesar 37,18%, protein 32,06%, karbohidrat 5,04%, vitamin A 34,70mg dan calcium 227,80g.
- proses pengeringan berlangsung secara cepat dan rata.
2. Biji labu kuning mudah didapatkan, saat membuat kopi dari biji labu kuning sebaiknya harus cepat dibersihkan, lalu dicuci dan ditiriskan selanjutnya dikeringkan, agar proses pembusukan tidak cepat terjadi dan hal tersebut dapat mengakibatkan tumbuhnya mikroba-mikroba perusak.
  3. Bagi mahasiswa, agar mengkaji lebih lanjut tentang pembuatan kopi dari biji labu kuning dan kandungan gizi sehingga dapat disarankan sebagai alternatif untuk mengembangkan inovasi baru, serta memanfaatkan biji labu kuning agar tidak hanya dibuang sehingga menjadi suatu produk yang memiliki nilai guna dan bernilai ekonomis sehingga sebagai sumber penghasilan.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka dianjurkan beberapa saran sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan kopi dari biji labu kuning yang perlu diperhatikan adalah faktor cuaca karena dalam pengeringan yang dilakukan biji labu kuning membutuhkan matahari langsung, agar