

ANALISIS PROKSIMAT TERHADAP BIJI PEPAYA (*Carica Papaya L*)

Hesty Masya Mukti

18231087

Program Diploma III Analisis Kimia FMIPA Universitas Islam Indonesia

Jl. Kaliurang Km 14,5 Yogyakarta

Email: 18231087@students.uii.ac.id

INTISARI

Telah dilakukan pengujian analisis proksimat terhadap biji pepaya dengan tujuan mengetahui hasil kandungan dari biji pepaya yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat. Analisis proksimat sebagai penilai kualitas pada pangan agar mengetahui standar zat makanan yang seharusnya terkandung didalamnya. Penentuan kadar air menggunakan metode pengeringan atau oven (*thermogravimetri*), kadar abu menggunakan metode gravimetri, kadar protein menggunakan metode kjeldahl, kadar lemak menggunakan metode sokhlet, dan kadar karbohidrat menggunakan metode spektrofotometer Uv-Vis. Hasil analisis yang diperoleh secara berturut-turut dari kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat yang di peroleh beserta hasil ketidakpastiannya $86,26 \pm 4,44 \%$; $2,08 \pm 0,05 \%$; $21,97 \pm 0,008 \%$; $0,44 \pm 0,57 \%$; dan $2,68 \pm 0,07 \%$. Presisi yang didapatkan dari setiap pengujian yaitu $0,02\%$; $1,27\%$; $0,02\%$; $1,87\%$; dan $0,68\%$ hasil yang di dapat dikatakan memenuhi syarat keberterimaan karena RSD yang di dapatkan tidak melebihi 2% . Hasil kadar karbohidrat didapatkan persamaan garis linier $y = 0,0066x - 0,005$ dan R^2 diperoleh sebesar $0,9989$ nilai tersebut masuk dalam syarat keberterimaan karena nilai dari R^2 lebih besar dari $0,995$.

Kata kunci : proksimat, biji pepaya, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, asam sulfat, spektrofotometer Uv-Vis, estimasi ketidakpastian.