

**PENGAWETAN DAN DAYA TERIMA SAUS NANAS SEBAGAI OLEH-
OLEH KHAS SUBANG**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga**



**Oleh
Nauroh Nadzhifah
NIM 1504774**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

**PENGAWETAN DAN DAYA TERIMA SAUS NANAS SEBAGAI OLEH-OLEH
KHAS SUBANG**

Oleh
Nauroh Nadzhifah
NIM 1504774

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

©Nauroh Nadzhifah 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang,
difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

NAUROH NADZHIFAH

**PENGAWETAN DAN DAYA TERIMA SAUS NANAS SEBAGAI OLEH-
OLEH KHAS SUBANG**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dra. Atat Siti Nurani, M.Si.
NIP. 19600225 198803 2 001

Pembimbing II



Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si.
NIP. 19780716 200604 2 004

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd.
19590928 198503 2 001

PENGAWETAN DAN DAYA TERIMA SAUS NANAS SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS SUBANG

Nauroh Nadzhifah, Atat Siti Nurani, Ai Mahmudatussa'adah

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

naurohnadzhifah@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Subang memiliki banyak potensi alam di berbagai bidang seperti pertanian, hortikultura, perkebunan, peternakan dan perikanan. Salah satu produk unggulan Kabupaten Subang di bidang hortikultura dan komoditas utamanya adalah buah nanas. Hasil panen buah nanas di Kabupaten Subang sangat banyak, namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Untuk memanfaatkan hasil panen buah nanas secara maksimal, maka buah nanas perlu diolah menjadi sebuah produk yang inovatif yaitu dengan mengolahnya menjadi saus nanas. Saus nanas bisa dijadikan sebagai alternatif oleh-oleh khas Subang, namun umur simpan saus nanas hanya bertahan dalam waktu yang relatif singkat yaitu sekitar 7-10 hari, maka dari itu perlu upaya untuk membuat umur simpan saus nanas agar lebih tahan lama yaitu dengan cara pengawetan. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan metode mengawetkan saus nanas yang paling efektif, mengetahui umur simpan saus nanas, dan menganalisis daya terima saus nanas pada masyarakat. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental yaitu dengan memperbaiki langkah pembuatan saus nanas yang pada awalnya potongan buah nanas ditambahkan pada 5-10 menit terakhir sebelum saus nanas matang, kemudian diubah dengan memasukan potongan nanas saat saus nanas mulai mendidih. Setelah saus nanas matang dilakukan pengecekan pH, kemudian ditambahkan pengawet berupa natrium benzoat dengan takaran 500 mg/Kg saus nanas. Selanjutnya diuji masa simpannya di lab dan dihasilkan masa simpan saus nanas selama 7 bulan 1 hari. Saus nanas dengan penambahan natrium benzoat dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.

Kata Kunci: daya terima, natrium benzoat, saus nanas

**PRESERVATION AND ACCEPTABILITY OF PINEAPPLE SAUCE AS SOUVENIR
OF SUBANG**

Nauroh Nadzhifah, Atat Siti Nurani, Ai Mahmudatussa'adah

*Study Program of Culinary Education, Department of Home Economic Education,
Faculty of Technology and Vocational Education, Indonesia University of Education*
naurohnadzhifah@gmail.com

ABSTRACT

Subang Regency has a lot of natural potentials in various fields such as agriculture, horticulture, plantations, animal husbandry, and fisheries. For the superior in Subang Regency, they are horticulture and its main commodities are pineapple. The yield of pineapple in Subang Regency is very much but has not been utilized maximally. To utilize the harvest of pineapple, pineapple needs to be processed into an innovative product by processing it into pineapple sauce. Pineapple sauce can be used as alternative souvenirs from Subang. However, the shelf life of pineapple sauce only lasts for a relatively short period of time, which is around 7-10 days, therefore it is necessary to make an effort to make the shelf life of pineapple sauce to be more durable, namely by preservation. The purpose of this study is to determine the most effective method to preserve pineapple sauce, determine the shelf life of pineapple sauce, and analyze the acceptability of pineapple sauce to the public. The research method used in this study was experimental by improving the steps of making pineapple sauce which was originally added pineapple pieces in last 5-10 minutes before the pineapple sauce is cooked, then changed by added pineapple pieces when the pineapple sauce begins to boil. After that pH of the pineapple sauce is being checked, then a preservative pineapple sauce with sodium benzoate with dose of 500 mg / Kg pineapple sauce. Furthermore, the shelf life was tested in the lab and produced a shelf life of pineapple sauce for 7 months and 1 day. Pineapple sauce with the addition of sodium benzoate can be accepted and liked by the public.

Keywords: acceptability, sodium benzoate, pineapple sauce

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMAKASIH	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR GAMBAR	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.3.1 Tujuan Umum.....	Error! Bookmark not defined.
1.3.2 Tujuan Khusus	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	Error! Bookmark not defined.
1.4.2 Manfaat Praktis	Error! Bookmark not defined.
1.5 Struktur Organisasi Skripsi	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Gambaran Kabupaten Subang	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Kabupaten Subang Sebagai Tempat Wisata.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Kabupaten Subang Sebagai Penghasil Nanas.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Saus Nanas Sebagai Pendamping Lauk Pauk dan Kue	Error! Bookmark not defined.
2.3 Teknologi Pangan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Pengawetan Pangan.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.2 Metode-metode Pengawetan Pangan	Error! Bookmark not defined.
2.4 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
2.4.1 Pengertian Daya Terima.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.2 Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
2.5 Penelitian Terdahulu.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Partisipan.....	Error! Bookmark not defined.
3.3 Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4 Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.2 Alat dan Bahan.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Tahapan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.5 Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Pengawetan Saus Nanas.....	Error! Bookmark not defined.

4.1.1 Memberikan Perlakuan Berbeda Ketika Memasukkan Potongan Nanas	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Mengecek kadar pH Saus Nanas.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.3 Pengawetan Saus Nanas dengan Natrium Benzoat.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Uji Masa Simpan Saus Nanas	Error! Bookmark not defined.
4.3 Uji Daya Terima Saus Nanas	Error! Bookmark not defined.
4.4 Harga Jual Saus Nanas.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	Error! Bookmark not defined.
5.1 Simpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Implikasi	Error! Bookmark not defined.
5.3 Rekomendasi	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	vii
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Akib, H. (2014). *Analisis Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Cabe Produksi Kota Makassar dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. (Skripsi). Jurusan Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Amir, Y. (2018). *Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Sebagai Pangan Fungsional*. (Skripsi). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanudin, Makasar.
- Andji, Y. (2016). *Ekspor Nenas di Kabupaten Subang Anjlok*. [Online]. Diakses dari: <http://www.pikiran-rakyat.com/ekonomi/2016/01/24/358312/ekspor-nenas-di-kabupaten-subang-anjlok>.
- Ardiansyah, R. (2019). *Budidaya Nanas*. Surabaya: JP Books.
- Arumugam, N. (2013). *1000 Sauce, Dips, and Dressing*. United State of America: Firefly Books.
- Azwar, S. (2013). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Subang. (2018). *Subang dalam Angka 2018*. Subang: BPS Kabupaten Subang.
- Estiasih, T., dkk. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Hadiati, S. & Ni Luh P. I. (2008). *Budidaya Nenas*. Solok: Balai Penelitian Buah Tropika.
- Hamdiyati, Y. (2017). *Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme II*. Universitas Pendidikan Indonesia.

Herudiyanto, M. S. (2009). *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran.

Hoesni, A. (2010). *Saus Esensial*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Indraswati, D. (2015). *Pengawet Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).

- Isran, dkk. (2016). *Analisis Kandungan Zat Pengawet Natrium Benzoat Pada Saus Tomat di Pasar Tradisional Andounohu Kota Kedari*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. I (II), 131-135.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (t.t). *Saus*. [Online]. Diakses dari: <https://kbbi.web.id/saus>.
- Khurniyati, M. I., Estiasih T. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, III (II), 523-529.
- Lubis, M. Z. (2015). *Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan serta Hubungannya dengan Kecukupan Gizi dan Zat Gizi pada Santri Putri MTS Darul Muttaqien Bogor*. (Skripsi). Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Lubis, N. D. A. (2009). *Pengawetan Makanan yang Aman*. Universitas Sumatra Utara.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nurhayati, dkk. (2013). *Analisis Degradasi Polutan Limbah Cair Pengolahan Rajuangan (Portunus pelagicus) dengan Penggunaan Mikroba Komersial*. Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Limit's, IV (I).
- Pauli, E. (1979). *Classical Cooking The Modern Way*. United State of America: CBI Publishing Company.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. (2016). *Outlook Nenas*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Puspitasari, R. (2011). *Profil Natrium Benzoat*. Palangkaraya.
- Rahmawati, F. (2014). *Pengantar Pengawetan Makanan*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY.
- Samadi, B. (2014). *Panen Untung dari Budi Daya Nanas Sistem Organik*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sudaryono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Kencana.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan*. Malang: UB Press.

- Universitas Pendidikan Indonesia. (2018). *Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Website Resmi Pemerintahan Kabupaten Subang. (t.t). *Letak Geografis*. [Online]. Diakses dari: <https://www.subang.go.id/page/detail/9>.
- Website Resmi Pemerintahan Kabupaten Subang. (t.t). *Topografi*. [Online]. Diakses dari: <https://www.subang.go.id/page/detail/10>.
- Wijaya, dkk. (2018). *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Wijaya, Y. A. (2013). *Asam Benzoat dan Natrium Benzoat*. Semarang.
- Yunita, M. dkk. (2015). *Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan Metode Pour Plate*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, III (III), 237-248.
- Zentimer, S. (2007). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Sari Buah Sirsak (Annona muricata L) Berkarbonasi*. (Skripsi). Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.