

**KARAKTERISTIK SENSORI DAN DAYA TERIMA SELAI SALAK PONDOH
DENGAN PENAMBAHAN PEKTIN DAN *LIME FLAVOURED SEASONING***

SKRIPSI

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



Oleh:

Ainil Mardiah

NIM 1505471

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN INDONESIA
2019**

LEMBAR PENGESAHAN

AINIL MARDIAH

**KARAKTERISTIK SENSORI DAN DAYA TERIMA SELAI SALAK
PONDOK DENGAN PENAMBAHAN PEKTIK DAN LIME FLAVOURED
SEASONING**

disetujui dan disahkan oleh:

Dosen pembimbing I



Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si
NIP. 19630311 199001 2 001

Dosen pembimbing II



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

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



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

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Karakteristik Sensori dan Daya Terima Selai Salak Pondoh dengan Penambahan Pektin dan *Lime Flavoured Seasoning*" ini beserta seluruh isinya adalah benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019


Yang Menyatakan

**KARAKTERISTIK SENSORI DAN DAYA TERIMA SELAI SALAK
PONDOH DENGAN PENAMBAHAN PEKTIN DAN *LIME FLAVOURED*
*SEASONING***

Ainil Mardiah, Ellis Endang Nikmawati, Ai Mahmudatussa'adah

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

**ainilmardiah43@gmail.com
ellisendang_nikmawati@yahoo.co.id
aims@upi.edu**

ABSTRAK

Buah salak merupakan buah asli Indonesia yang banyak ditanam di daerah Sleman Jawa Barat, kadar air yang tinggi pada buah salak mengakibatkan buah salak mudah membusuk pada suhu ruang. Salah satu pengawetan buah salak adalah dengan diolah menjadi selai. Pada penelitian sebelumnya didapatkan produk selai salak pondoh dengan daya terima yang kurang pada aroma dan tekstur, sehingga dilakukan penelitian lanjutan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik sensori dan daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*. Penelitian ini menggunakan metode experimental. Hasil penelitian didapatkan produk selai uji coba yang ke-3 merupakan produk terbaik menurut panelis semi terlatih. Produk selai uji coba yang ke-3 memiliki karakteristik sensori yakni warna kuning pucat, kental, rasa manis kuat, rasa asam cukup kuat, aroma buah salak kuat, aroma lemon kurang kuat, tekstur lembut. Selanjutnya produk uji coba yang ke-3 dijadikan sampel uji hedonik kepada panelis konsumen untuk mengetahui daya terima selai salak pondoh dengan menambahkan pektin dan *lime flavoured seasoning*. Berdasarkan hasil uji hedonik dapat disimpulkan bahwa produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning* dapat diterima.

Kata-kata Kunci: *Daya terima, Karakteristik sensori, Lime Flavoured Seasoning, Pektin, Salak Pondoh, Selai*

**SENSORY CHARACTERISTICS AND ACCEPTABILITY OF PONDOH
SALAK JAM WITH THE ADDITION OF PEKTIN AND LIME
FLAVOURED SEASONING**

Ainil Mardiah, Ellis Endang Nikmawati, Ai Mahmudatussa'adah

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

ainilmardiah43@gmail.com

ellisendang_nikmawati@yahoo.co.id

aims@upi.edu

ABSTRACT

Snakefruit is an origin fruit from Indonesia that is widely grown in Sleman, West Java, it easily rots due to high water content especially when it is placed in room temperature, so that snakefruit is processed into jam. In previous research found deficiencies in the aroma and texture of jam so that further research was conducted. The purpose of this research is to find out sensory characteristics and the acceptability of pondoh snakefruit jam with the addition of pectin and lime flavoured seasoning. This research uses experimental method. The results showed that the third trial jam product was the best product according to semi-trained panelists. The third trial jam product has sensory characteristics which are pale yellow color, thick, strong sweet taste, strong enough sour taste, strong zalacca aroma, less strong lemon aroma, soft texture. Furthermore, the 3rd trial product is used as a hedonic test sample to consumer panelists to determine the acceptability of pondoh salak jam with the addition of pektin and lime flavoured seasoning. Based on the hedonic test results it can be concluded that the pondoh salak jam product with the addition of pectin and lime flavored seasoning can be accepted

Key Words: The Acceptability, Sensory Characteristics, Lime Flavoured Seasoning, Pektin, Pondoh Snakefruit, Jam.

DAFTAR ISI

BAB I	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II	Error! Bookmark not defined.
KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Buah Salak	Error! Bookmark not defined.
B. Komposisi Gizi Buah Salak.....	Error! Bookmark not defined.
C. Produk olahan berbahan dasar buah salak ..	Error! Bookmark not defined.
D. Selai.....	Error! Bookmark not defined.
1. Pengertian Selai.....	Error! Bookmark not defined.
2. Jenis-Jenis Selai.....	Error! Bookmark not defined.
E. Bahan Pembuatan Selai Salak Pondoh	Error! Bookmark not defined.
1. Daging Buah Salak Pondoh.....	Error! Bookmark not defined.
2. Gula	Error! Bookmark not defined.
3. Perasan Air Lemon.....	Error! Bookmark not defined.
4. <i>Lime Flavour Seosening Powder</i>	Error! Bookmark not defined.
5. Pektin.....	Error! Bookmark not defined.
6. Air.....	Error! Bookmark not defined.
F. Kriteria Selai yang Benar dan Faktor Kegagalan Mengolah Selai	Error! Bookmark not defined.
not defined.	
1. Kriteria Selai Yang benar.....	Error! Bookmark not defined.
2. Faktor Kegagalan Mengolah Selai	Error! Bookmark not defined.
G. Pengawetan Selai Salak Pondoh	Error! Bookmark not defined.
H. Pengemasan Selai Salak Pondoh.....	Error! Bookmark not defined.
1. Pencucian Botol.....	Error! Bookmark not defined.
2. Sterilisasi Botol	Error! Bookmark not defined.
3. Pengisian Botol	Error! Bookmark not defined.
4. Penyegelan Botol.....	Error! Bookmark not defined.
I. Penilaian Sensori.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III	Error! Bookmark not defined.
METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Partisipan.....	Error! Bookmark not defined.
1. Panelis Semi Terlatih	Error! Bookmark not defined.
2. Panelis Konsumen	Error! Bookmark not defined.
C. Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1. <i>Focus Group Discussion</i>	Error! Bookmark not defined.
2. Uji Coba Resep Standar	Error! Bookmark not defined.
1. Bahan-bahan pembuatan selai salak.....	Error! Bookmark not defined.
2. Alat pembuatan Selai Salak.....	Error! Bookmark not defined.
a. Alat Persiapan	Error! Bookmark not defined.
b. Alat Pengolahan	Error! Bookmark not defined.

c. Kemasan	Error! Bookmark not defined.
3. Penilaian Karakteristik Sensori	Error! Bookmark not defined.
4. Uji Hedonik	Error! Bookmark not defined.
5. Pengolahan Data.....	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik dan Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Pengembangan Produk	Error! Bookmark not defined.
1. Hasil Focus Grup Discussion	Error! Bookmark not defined.
2. Starting Recipe	Error! Bookmark not defined.
3. Hasil Uji Coba Produk	Error! Bookmark not defined.
4. Scanning Panelis	Error! Bookmark not defined.
B. Karakteristik Sensori Selai Salak Pondoh dengan Penambahan Pektin dan <i>Lime Flavoured Seasoning</i>	Error! Bookmark not defined.
C. Uji Daya Terima	Error! Bookmark not defined.
BAB V	Error! Bookmark not defined.
SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Implikasi	Error! Bookmark not defined.
C. Rekomendasi.....	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	6

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh dan Salak Gading Kecamatan di Kabupaten Sleman Tahun 2016.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2 Produk olahan buahsalak.....	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Tabel 2. 3 Jenis-Jenis Selai	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 4 Kesalahan dalam Pembuatan Selai	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 1 Rentang Penilaian	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Tabel 3. 2 Daftar Bahang	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 3 Daftar Alat Persiapan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 4 Daftar Alat Pengolahan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3. 5 Kemasan untuk Selai Salak.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1 Atribut Sensori Selai Buah.....	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
Tabel 4. 2 Rentang Atribut Sensori Selai Buah	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 3 Starting Recipe Selai Salak Pondoh.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 4 Hasil Uji Coba Produk Selai Salak Pondoh	57
Tabel 4. 5 Karakteristik sensori produk kode P1L1.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Karakteristik sensori produk kode P1L2.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Karakteristik sensori produk kode P2L1.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 8 Karakteristik sensori produk kode P2L2.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Daging Buah Salak.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 2 Gula.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 3 Jeruk Lemon.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 4 Lime Flavour Seosening Powder	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 5 Pektin	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 6 Air	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.1 Karakteristik Sensori 4 Formula selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime flavoured seasoning	59
Gambar 4. 2 Chart hasil uji hedonik penampilan selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime falvoured seasoning	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 3 Chart hasil uji hedonik aroma pada produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime falvoured seasoning.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 4 Chart hasil uji hedonik rasa produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime falvoured seasoning	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 5 Chart hasil uji hedonik rasa produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime falvoured seasoning	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 6 Chart hasil uji hedonik kesan keseluruhan produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime falvoured seasoning.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, KA., Hartanto, R., Ovita D., (2013) *Perubahan Kimia Dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (Salacca Edulisreinw) Dalam Penyimpanan Dinamis Udara – Co2*
- A.Fitriyono, (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi: Graha Ilmu*
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman (2016). *Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh dan Salak Gading per Kecamatan di Kabupaten Sleman Tahun 2016*
- Balai Informasi Pertanian (1995). *Pembibitan Tanaman Salak*. Lembar Informasi Pertanian. Sumatera Barat.
- Daneswari, P., Sula, CG., Ulma, Z., Andriana, P. (2017) *Pemanfaatan Pektin Yang Diisolasi dari Kulit Dan Buah Salak (Salacca Eduis Reinw) Dalam Uji In Vivo Penurunan Kadar Kolestroldan Glukosa Darah Pada Tikus Jantan Galur Wistar* Diakses dari <https://media.neliti.com>
- Departemen Pertanian. (1995). *Salak Pondoh*. Proyek Informasi Pertanian.Daerah Istimewa Yogyakarta
- Desrosier, Norman (1998). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonseia (UI-Press).
- Fatmawati, (2017). *Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Berbagai Komposisi Media Tanam Serbuk Gergaji Kayu Dan Serbuk Sabut Kelapa (Cocopeat)*. Diakses dari: <http://repositori.uin-alaudidin.ac.id/12854/1/fatmawati.pdf>
- Gusti, (2011). *Petani Salak Manfaatkan Alat Instalasi Bioetanol*. Diakses dari: <https://ugm.ac.id/id/berita/3618-petani-salak-manfaatkan-alat-instalasi-z-bioetanol>
- Hidayati, Nurul (2013). *Sifat Fisik Dan Kimia Buah Salak Pondoh Di Kabupaten Sleman Physical And Chemical Properties Of Salacca Edulis Reinw Fruit In Sleman District*
- Indriyani, Y., Mulqie, L., Hazar, S., (2015). (2015) *Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon Dan Madu Hutan Terhadap Propionibacterium Acne*
- Manurung, Gegonia. S.S,Djakarsi, Tineke. M, Lana. E. Lalan (2013). *Analisis Sifat Fisik dan Kimia Buah Salak Pangu(Salacca zalacca)* Diakses dari <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=80963&val=1027>
- Muntikah, & Razak, M. (2017) *Ilmu Teknolog Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Noerhartati, E., Rahayuningsyih, T., Veriyani, NP, . *Pembuatan Selai Salak (Salacca edulis reinw) Kajian Dari Penambahan Natrium Benzoat Dan Gula Yang Tepat Terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan*
- Nugroho, Andri (2015). *Respon Penawaran Salak (Salacca Zalacca) Di Kota Salatiga*
- Permana, (2017). *Salak Pondoh Sleman Tak Semanis Lagi Harganya* Diakses dari: <https://news.detik.com/berita-jawa-tengah/d-3556942/salak-pondoh-sleman-tak-semanis-lagi-harganya>
- Prasetya, DN, (2018). *Kajian Perbandingan Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)I*.
- Rasyid.MI, Yuliana.MD. Budjianto.S (2016) *Karakteristik Sensori dan Fisiko-Kimia Beras Analog Sorghum dengan Penambahan Rempah Campuran* Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/>

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita, M, S. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sitepu, Sabrina (2017). *Uji Daya Terima Selai Labu Kuning (Cucurbita moshata) dan Kandungan Gizinya* Diakses dari: <http://repositori.usu.ac.id>
- Tjahjadi, C(2008).*Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah*. Bandung: Widya Padjajaran
- Unud.T(2018). *Pembuatan selai strawberry* diakses dari: <https://www.mendeley.com/researchpapers/pembuatan-jam/>
- Wahju, Agustini. (2006). *Sirop dan Selai Buatan Sendiri*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat
- Widodo, Pudji. (2018) *Keanekaragaman Kultivar Salak Pondoh di Banjarnegara*
- Yuliantoro, (2017). *Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur*. Diakses dari: <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal>