

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BELIMBING WULUH  
(*Avverhoa bilimbi Lin*) TERHADAP KUALITAS SELAI  
ALBEDO SEMANGKA (*Citrullus vulgaris Schard*)**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**NUR AISYAH  
5515163581**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI**

Judul : Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Lin*) Terhadap Kualitas Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*)  
Penyusun : Nur Aisyah  
NIM : 5515163581  
Tanggal Ujian : 11 Agustus 2023

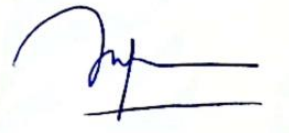
Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si  
NIP. 195805081982032001


Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si  
NIP. 197808022005022001

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Lin*) Terhadap Kualitas Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*)  
Penyusun : Nur Aisyah  
NIM : 5515163581

### Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si  
NIP. 195805081982032001

Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

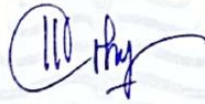
### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Yeni Yulianti, M.Pd  
NIP. 199006132022032007

Anggota Penguji I



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc  
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II



Dr. Alsuhendra, M.Si  
NIP. 197101232001121101

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Ananti, S.Pd., M.Si  
NIP. 197808022005022001

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Skripsi ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Skripsi 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.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Agustus 2023  
Yang Membuat Pernyataan



Nur Aisyah  
No. Registrasi 5515163581



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISTEK DAN  
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini,  
saya:

Nama : Nur Aisyah  
NIM : 5515163581  
Fakultas/ Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat Email : [aisyahsvn@gmail.com](mailto:aisyahsvn@gmail.com)

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi  Tesis  Disertasi  Lain-lain (.....)

Yang berjudul :

**Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh Terhadap Kualitas Selai Albedo Semangka**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 28 Agustus 2023  
Yang membuat Pernyataan

Nur Aisyah

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Lin) Terhadap Kualitas Selai Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard)”** guna memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
4. Dosen – dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberi ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan *staff* tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas segala bantuannya.

Tidak lupa kepada Mama dan Bapak tercinta atas kasih sayang dan segala pengorbanan, motivasi dukungan serta doa kepada penulis. Tante dan Abang tercinta yang telah membantu dalam pengerjaan penulisan serta memberikan motivasi tanpa henti pada penulis. Serta semua sahabat penulis juga kepada pihak yang telah membantu namun tidak dapat disebutkan satu per satu, semoga diberikan balasan oleh Allah SWT.

Penulis sangat menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena sesungguhnya kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Namun tetap mengharapkan skripsi ini tetap bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Jakarta, Agustus 2023

(Nur Aisyah)

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BELIMBING WULUH  
(*Avverhoa bilimbi Lin*) TERHADAP KUALITAS SELAI  
ALBEDO SEMANGKA (*Citrullus vulgaris Schard*)**

**NUR AISYAH**

**Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si., dan Dra. Sachriani M.Kes**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan sari belimbing wuluh pada pembuatan selai albedo semangka terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik untuk aspek warna, cita rasa, aroma dan tekstur selai albedo semangka. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dengan metode eksperimen. Sampel penelitian ini adalah selai albedo semangka dengan penambahan sari belimbing wuluh dengan persentase 20%, 30% dan 40%. Penelitian kualitas fisik dilakukan dengan pengukuran daya oles sedangkan penilaian kualitas organoleptik diuji kepada 45 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil uji Kruskal-Wallis pada aspek warna, rasa manis, rasa asam, trigeminal, aroma dan kehalusan tidak terdapat pengaruh penambahan sari belimbing wuluh terhadap selai albedo semangka. Namun pada uji Kruskal Wallis aspek kekentalan terdapat pengaruh terhadap penambahan sari belimbing wuluh. Kesimpulan akhir menunjukkan bahwa produk terbaik yang dipilih adalah selai albedo semangka dengan persentase 30% penambahan sari belimbing wuluh.

**Kata Kunci : Selai Albedo Semangka, Sari Belimbing Wuluh, Kualitas Organoleptik, Kualitas Fisik**

**THE EFFECT OF ADDITION OF BELIMBING WULUH  
(*Avverhoa bilimbi Lin*) JUICE ON THE QUALITY OF ALBEDO  
WATERMELON JAM (*Citrullus vulgaris Schard*)**

**NUR AISYAH**

**Pembimbing : Dr. Ari Fadiati, M.Si., dan Dra. Sachriani M.Kes**

**ABSTRACT**

*This study aims to analyze the effect of adding starfruit juice in the manufacture of watermelon albedo jam on physical quality and organoleptic quality for the aspects of color, taste, aroma and texture of watermelon albedo jam. This research was conducted at the Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University Jakarta with the experimental method. The sample of this study was albedo watermelon jam with the addition of starfruit juice with a percentage of 20%, 30% and 40%. The physical quality research was carried out by measuring the topical power while the organoleptic quality assessment was tested on 45 semi-trained panelists who were students at the Jakarta State University. Based on the results of the Kruskal-Wallis test on the aspects of color, sweet taste, sour taste, trigeminal, aroma and smoothness, there was no effect of adding starfruit juice to watermelon albedo jam. However, in the Kruskal Wallis test, the viscosity aspect had an effect on the addition of starfruit juice. The final conclusion showed that the best product selected was albedo watermelon jam with a percentage of 30% addition of starfruit juice.*

**Keywords: Albedo Watermelon Jam, Belimbing Wuluh Juice, Sensory Quality, Physical Quality**



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Pembatasan Masalah .....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian .....	6
1.6 Kegunaan Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Landasan Teori.....	7
2.1.1 Kualitas Selai Albedo Semangka.....	7
2.1.2 Selai Albedo Semangka.....	13
2.1.3 Selai Albedo Penambahan Sari Belimbing Wuluh .....	19
2.2 Penelitian yang Relevan .....	23
2.3 Kerangka Pemikiran .....	25
2.4 Hipotesis Penelitian.....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian .....	27
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	27
3.3 Definisi Operasional.....	28
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian .....	30
3.4.1 Metode Penelitian.....	30
3.4.2 Rancangan Penelitian .....	30
3.4.3 Prosedur Penelitian .....	32
3.4.4 Pengujian Kualitas Fisik.....	48
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	48
3.6 Teknik Analisis Data.....	53
3.7 Hipotesis Statistik.....	57

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>58</b>
4.1 Deskripsi Data .....	58
4.1.1 Hasil Uji Deskripsi Validitas.....	58
4.1.2 Hasil Deskripsi Kualitas Organoleptik .....	66
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	81
4.2.1 Pembahasan Uji Organoleptik.....	81
4.2.2 Pembahasan Uji Fisik .....	83
4.3 Kelemahan.....	83
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>84</b>
5.1 Kesimpulan.....	84
5.2 Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>90</b>

