

SKRIPSI
PENGGUNAAN JENIS CUKA TERHADAP KUALITAS KIMIA
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN PADA SAUS ASINAN
BETAWI



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

Disusun Oleh:

Nida Insyira

1514619056

**Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024

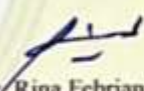
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

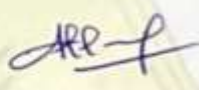
Judul : Penggunaan Jenis Cuka Terhadap Kualitas Kimia Dan Daya Terima Konsumen Saus Asinan Betawi
Penyusun : Nida Insyira
NIM : 1514619056
Tanggal Ujian : 27 Maret 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIP.197202112005012001



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP.196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,


Dr. Ir. Rizawati, M.Si.
NIP.19701218997022001


Dra. Mariani, M.Si.
NIP.196103291988112001


Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP.196402041988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si.
NIP.197904152005012004

LEMBAR 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 belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 18 April 2024

Yang membuat pernyataan,


METER
TEMPEL
417ALX172889706
Nida Isyira
No. Reg. 1514619056



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220

Telepon/Faksimili : (021) 4894221

Laman : 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 : Nida Insyira
NIM : 1514619056
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : nidainsyira05@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:

Penggunaan Jenis Cuka Terhadap Kualitas Kimia Dan Daya Terima Konsumen Pada Saus Asinan Betawi

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 izin 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, 27 Maret 2024

Penulis

Nida Insyira

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT berkat rahmat hidayah dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga dapat menyelesaikan Proposal Skripsi yang berjudul **“Penggunaan Jenis Cuka Terhadap Kualitas Kimia Dan Daya Terima Konsumen Saus Asinan Betawi”**. Penyusunan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi S1 Pendidikan Tata Boga untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd).

Pada kesempatan ini, ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan banyak dukungan dan bimbingan, baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat selesai dan berjalan dengan lancar. Berikut ucapan rasa terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu, diantaranya :

1. Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing yang senantiasa membantu dan mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi.
2. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Seluruh dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi S1 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu selama masa perkuliahan,
5. Kepada kedua orang tua penulis, ayahanda Achmad Seifudin dan Ibunda Neny Mariani terima kasih telah memberikan kasih sayang serta dukungan baik moril maupun materil selama perkuliahan hingga selesai penulisan skripsi ini.
6. Sahabat terkasih saya Berlian dan teman seperjuangan saya Zahra terima kasih selalu memberikan semangat serta tidak henti-hentinya memberikan dukungan juga menemani saya selama penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan baik dari isi dan tulisan. Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 27 Maret 2024



Nida Insyira

PENGGUNAAN JENIS CUKA TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN DAYA TERIMA KONSUMEN PADA SAUS ASINAN BETAWI

NIDA INSYIRA

Pembimbing : Rina Febriana dan Mutiara Dahlia

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan jenis cuka terhadap kualitas kimia dan daya terima konsumen pada saus asinan Betawi. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Universitas Negeri Jakarta. Sampel dalam penelitian ini adalah saus asinan betawi dengan penggunaan cuka apel, cuka nanas dan cuka aren. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen yaitu pengujian nilai pH, kadar gula, kadar garam dan uji daya terima konsumen yang dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih mahasiswa Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dengan aspek penilaian meliputi aspek warna, aroma asam, aroma kacang, rasa kacang, rasa asam, rasa pedas, rasa manis dan konsistensi. Hasil penelitian nilai pH dianalisis menggunakan pH meter *Universal* yang menunjukkan saus asinan cuka nanas dan apel memiliki tingkat keasaman tinggi yaitu 4. Sedangkan untuk mengukur kadar garam dan kadar gula menggunakan uji *Anova* yang menunjukkan nilai rata-rata gula tertinggi sebesar 34,0 didapati oleh saus asinan dengan penggunaan cuka aren, kemudian untuk kadar garam yang memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 29,3 didapati oleh cuka aren. Uji daya terima konsumen dianalisis dengan Uji *Friedman* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada aspek aroma kacang, rasa kacang, rasa asam, rasa pedas, dan rasa manis yang menghasilkan saus asinan Betawi penggunaan cuka aren lebih disukai, serta terdapat pengaruh pada aspek warna, aroma asam, dan konsistensi maka dari itu dilanjutkan dengan uji *Tuckey's* yang menghasilkan saus asinan penggunaan cuka nanas yang disukai panelis.

Kata Kunci : Saus Asinan, Daya Terima, pH, Kadar Gula, Kadar Garam

USE OF VINEGAR TYPE ON CHEMICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTABILITY OF BETAWI PICKLED SAUCE

NIDA INSYIRA

Mentors: Rina Febriana and Mutiara Dahlia

ABSTRACT

This study aims to analyze the use of vinegar types on the chemical quality and consumer acceptability of Betawi pickled sauce. This research was conducted at the Jakarta State University Laboratory. The sample in this study was Betawi pickled sauce with the use of apple cider vinegar, pineapple vinegar and palm vinegar. This research was conducted using the experimental method, namely testing the pH value, sugar content, salt content and consumer acceptance test conducted on 30 moderately trained panelists of Culinary Education students with assessment aspects including aspects of color, sour aroma, nut aroma, nut flavor, sour taste, spicy taste, sweet taste and consistency. The results of the pH value research were analyzed using a *Universal* pH meter which shows pineapple and apple vinegar pickled sauce has a high acidity level of 4. Meanwhile, to measure salt content and sugar content using the *Anova* test which shows the highest average value of sugar of 34.0 is found by pickled sauce with the use of palm vinegar, then for salt content which has the highest average value of 29.3 is found by palm vinegar. The consumer acceptance test analyzed by *Friedman's test* showed that there was no influence on the aspects of nut aroma, nut flavor, sour taste, spicy taste, and sweet taste which resulted in the Betawi pickled sauce using palm vinegar being preferred, and there was an influence on the aspects of color, sour aroma, and consistency, therefore it was continued with *Tuckey's test* which resulted in the pickled sauce using pineapple vinegar being preferred by the panelists.

Keywords: Pickled Sauce, Acceptability, pH, Sugar Content, Salt Content

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN SKRIPSI	iv
LEMBAR PUBLIKASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Daya Terima Konsumen	7
2.1.2 Uji Kualitas Kimia	8
2.1.3 Asinan Betawi	11
2.1.4 Cuka	14
2.1.5 Cuka Apel	17
2.1.6 Cuka Nanas	18
2.2 Penelitian Yang Relevan	20
2.3 Kerangka Pemikiran	23
2.4 Hipotesis Penelitian.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	26

3.2	Populasi dan Sampel Penelitian.....	26
3.3	Definisi Operasional.....	26
3.4	Variabel Penelitian	28
3.5	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	28
3.5.1	Metode Penelitian	28
3.5.2	Rancangan Penelitian.....	29
3.5.3	Prosedur Penelitian.....	29
3.5.3.1	Kajian Pustaka	29
3.5.3.2	Persiapan Bahan dan Alat.....	30
3.5.3.3	Proses Pembuatan Saus Asinan Betawi	32
3.5.3.4	Proses Pembuatan Saus Asinan Formula Standar	35
3.5.3.5	Proses Pembuatan Saus Asinan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren	37
3.6	Instrumen Penelitian.....	40
3.6.1	Instrumen Uji Validasi.....	41
3.6.2	Instrumen Penelitian Daya Terima.....	43
3.7	Teknik Pengumpulan Data	44
3.8	Teknik Analisis Data.....	44
3.9	Hipotesis Statistik.....	46

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Penelitian.....	48
4.1.1	Hasil Validitas.....	48
4.1.1.1	Hasil Validitas Aspek Warna	48
4.1.1.2	Hasil Validitas Aspek Aroma Asam	50
4.1.1.3	Hasil Validitas Aspek Aroma Kacang.....	51
4.1.1.4	Hasil Validitas Aspek Rasa Kacang.....	52
4.1.1.5	Hasil Validitas Aspek Rasa Asam.....	52
4.1.1.6	Hasil Validitas Aspek Rasa Pedas.....	53
4.1.1.7	Hasil Validitas Aspek Rasa Manis	54
4.1.1.8	Hasil Validitas Aspek Konsistensi Saus Asinan	56
4.1.2	Analisis Hasil Uji Kimia Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren.....	57
4.1.2.1	Uji Ph (Tingkat Keasaman) Saus Asinan Betawi Cuka Apel (156)	57
4.1.2.2	Uji Ph (Tingkat Keasaman) Saus Asinan Betawi Cuka Nanas (392)	59
4.1.2.3	Uji Ph (Tingkat Keasaman) Saus Asinan Betawi Cuka Aren (628)	60

4.1.2.4 Uji Kadar Gula Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren	61
4.1.2.5 Uji Anova Kadar Gula Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	61
4.1.2.6 Uji Kadar Garam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren	62
4.1.3 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren	62
4.1.3.1 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Warna	63
4.1.3.2 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Aroma Asam	66
4.1.3.3 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Aroma Kacang.....	69
4.1.3.4 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Rasa Kacang.....	72
4.1.3.5 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Rasa Asam	74
4.1.3.6 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Rasa Pedas	76
4.1.3.7 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Rasa Manis.....	79
4.1.3.8 Analisis Statistik Hasil Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Konsistensi	81
4.2 Pembahasan.....	84
4.3 Kelemahan Penelitian.....	88
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	89
5.2 Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN.....	96

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1	Bagan Alir Proses Pembuatan Saus Asinan 34
Gambar 3.2	Hasil Uji Coba 1 36
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba 2 37
Gambar 3.4	Hasil Uji Coba Saus Asinan Cuka Apel 38
Gambar 3.5	Hasil Uji Coba Saus Asinan Cuka Nanas 39
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba Saus Asinan Cuka Aren 40
Gambar 4.1	Hasil Pengukuran Tingkat Keasaman Saus Asinan Betawi Cuka Apel 57
Gambar 4.2	Rentang pH 58
Gambar 4.3	Indikator pH 58
Gambar 4.4	Hasil Pengukuran Tingkat Keasaman Saus Asinan Betawi Cuka Nanas... 59
Gambar 4.5	Rentang pH 59
Gambar 4.6	Hasil Pengukuran Tingkat Keasaman Saus Asinan Betawi Cuka Aren 60
Gambar 4.7	Rentang pH 60
Gambar 4.8	Grafik Hasil Uji Rata-rata Daya Terima Aspek Warna 64
Gambar 4.9	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Asam 68
Gambar 4.10	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Kacang 71
Gambar 4.11	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Kacang 73
Gambar 4.12	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Asam 75
Gambar 4.13	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Pedas 78
Gambar 4.14	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis 80
Gambar 4.15	Grafik Uji Rata-rata Daya Terima Konsumen Aspek Konsistensi 82

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Uji Daya Terima Konsumen Saus Asinan Dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 29
Tabel 3.2	Bahan Pembuatan Saus Asinan Betawi Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 30
Tabel 3.3	Alat-alat pembuatan saus asinan Betawi..... 31
Tabel 3.4	Formula Standar Uji Coba 1 Saus Asinan Betawi 35
Tabel 3.5	Hasil Uji Coba 1 Saus Asinan Betawi..... 36
Tabel 3.6	Uji Coba Tahap 2 36
Tabel 3.7	Hasil Uji Coba 2..... 37
Tabel 3.8	Uji Coba Saus Asinan Cuka Apel 37
Tabel 3.9	Hasil Uji Coba Saus Asinan Cuka Apel..... 38
Tabel 3.10	Uji Coba Saus Asinan Cuka Nanas 38
Tabel 3.11	Hasil Uji Coba Saus Asinan Cuka Nanas..... 38
Tabel 3.12	Uji Coba Saus Asinan Cuka Aren 39
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba Saus Asinan Cuka Aren..... 39
Tabel 3.14	Instrumen Penelitian..... 41
Tabel 3.15	Instrumen Penelitian Uji Hedonik..... 43
Tabel 4.1	Hasil Validasi Pada Aspek Warna Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 49
Tabel 4.2	Hasil Validasi Pada Aspek Aroma Asam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 50
Tabel 4.3	Hasil Validasi Pada Aspek Aroma Kacang Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 51
Tabel 4.4	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Kacang Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 52
Tabel 4.5	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Asam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 53
Tabel 4.6	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Pedas Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 53
Tabel 4.7	Hasil Validasi Pada Aspek Rasa Pedas Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren..... 55
Tabel 4.8	Hasil Validasi Pada Aspek Konsistensi Saus Asinan Betawi dengan

	Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas, dan Cuka Aren.....	56
Tabel 4.9	Hasil Uji Kadar Gula Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka nanas dan Cuka Aren	61
Tabel 4.10	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Kadar Gula	61
Tabel 4.11	Hasil Uji Kadar Garam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka nanas dan Cuka Aren	62
Tabel 4.12	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Kadar Garam	62
Tabel 4.13	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	63
Tabel 4.14	Hasil Perhitungan Hipotesis Warna Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	65
Tabel 4.15	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Warna	65
Tabel 4.16	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Asam	66
Tabel 4.17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma Asam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	68
Tabel 4.18	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Aroma Asam.....	69
Tabel 4.19	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Kacang.....	70
Tabel 4.20	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma Kacang Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	71
Tabel 4.21	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Kacang	72
Tabel 4.22	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Kacang Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	73
Tabel 4.23	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Asam.....	74
Tabel 4.24	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Asam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	76
Tabel 4.25	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Pedas.....	77
Tabel 4.26	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Pedas Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	78
Tabel 4.27	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	79
Tabel 4.28	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Manis Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	81
Tabel 4.29	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Konsistensi	81
Tabel 4.30	Hasil Perhitungan Hipotesis Konsistensi Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren.....	83
Tabel 4.31	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Aroma Asam.....	84

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penilaian Uji Validasi 97
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Daya Terima Konsumen 100
Lampiran 3	Perhitungan Hasil Validasi..... 102
Lampiran 4	Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Aspek Warna Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren 105
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Uji <i>Friedman</i> 106
Lampiran 6	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Aroma Asam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren..... 108
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma Asam Uji <i>Friedman</i> 109
Lampiran 8	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Aroma Kacang Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren 111
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma Kacang Uji <i>Friedman</i> 112
Lampiran 10	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Rasa Kacang Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren..... 113
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Kacang Uji <i>Friedman</i> 114
Lampiran 12	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Rasa Asam Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren..... 115
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Asam Uji <i>Friedman</i> 116
Lampiran 14	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Rasa Pedas Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren..... 117
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Pedas Uji <i>Friedman</i> 118
Lampiran 16	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Rasa Manis Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka Aren..... 119
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis Uji <i>Friedman</i> 120
Lampiran 18	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aspek Konsistensi Saus Asinan Betawi dengan Penggunaan Cuka Apel, Cuka Nanas dan Cuka

	Aren.....	121
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Konsistensi Uji <i>Friedman</i>	122
Lampiran 20	Tabel Distribusi X^2	124
Lampiran 21	Tabel Q Score.....	125
Lampiran 22	Hasil Perhitungan Kadar Gula.....	126
Lampiran 23	Hasil Perhitungan Kadar Garam	128
Lampiran 24	Tabel Distribusi F Uji Anova.....	130
Lampiran 25	Dokumentasi Pembuatan Saus Asinan Betawi.....	131
Lampiran 26	Dokumentasi Uji Ph, Kadar Gula dan Kadar Garam	132
Lampiran 27	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima Konsumen.....	134
Lampiran 28	Dokumentasi Label Saus Asinan Betawi	135

