

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK BUAH LEGUNDI (*Vitex  
trivolia L.*) PADA PEMBUATAN BUMBU PASTA “SAMBA  
AYAM HITAM” TERHADAP KUALITAS FISIK DAN  
SENSORI**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**ASUB AL ATHA**

**1514617023**

**Skripsi Ini disusun sebagai Salah Satu Persyaratan untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2024**

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Bubuk Buah Legundi (*Vitex trivolia L.*) Pada Pembuatan Bumbu Pasta “Samba Ayam Hitam” Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori

Nama : Asub Al Atha

NIM 1514617023

Jakarta, 8 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing I



Yeni Yulianti, M.Pd  
NIP. 199006132022032007

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.  
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Bubuk Buah Legundi (*Vitex trivolia L.*) Pada Pembuatan Pasta Bumbu Samba Ayam Hitam Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori

Penyusun : Asub Al Atha

NIM : 1514617023

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

**Yeni Yulianti, M.Pd**  
NIP. 199006132022032007

Pembimbing II,

**Dr. Ir. Ridawati, M.Si**  
NIP. 197012181997022001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,

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

Anggota Penguji I,

**Dra. Sachriani, M.Kes**  
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji II,

**Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes**  
NIP. 196402041998032001

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 murni gagasan, rumusan, dan inovasi saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Skripsi ini belum dipublikasikan, 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 dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, 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, 8 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Asub Al Atha

1514617023



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
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 : Asub Al Atha  
NIM : 1514617023  
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [asub.alatha@gmail.com](mailto:asub.alatha@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 Bubuk Buah Legundi (*Vitex trivolia* L.) Pada Pembuatan Pasta Bumbu Samba Ayam Hitam Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori**

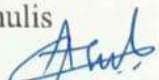
Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis 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, 8 Juli 2024

Penulis

  
(Asub Al Atha)



## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada ALLAH SWT atas berkat dan rahmat-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Bubuk Buah Legundi (*Vitex trivolia* L.) Pada Pembuatan Bumbu Pasta “Samba Ayam Hitam” Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori” untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar sarjana Pendidikan. Penulisan skripsi ini dapat diselesaikan atas bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu, Peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan selaku Pembimbing Akademik.
2. Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan arahan sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi.
3. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmunya selama perkuliahan serta Karyawan dan Staff Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu perihal administrasi dan lainnya.
4. Keluarga tercinta ama, apa dan adek yang telah memberikan dukungan moral maupun moril. Tidak lupa ate, apak dan sepupu yang selalu memberikan semangat dan doa. Seluruh teman Pendidikan Tata Boga 2017 dan semua pihak yang telah membantu dan terlibat namun tidak dapat disebutkan satu per satu.

Peneliti menyadari masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Besar harapan semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk kedepannya baik untuk peneliti maupun pembaca.

Jakarta, 8 Juli 2024

Asub Al Atha

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK BUAH LEGUNDI (*Vitex trivoli*  
*L.*) PADA PEMBUATAN BUMBU PASTA SAMBA AYAM HITAM  
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORI**

**ASUB AL ATHA**

**Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan bubuk buah Legundi pada pembuatan bumbu pasta Samba Ayam Hitam terhadap kualitas fisik jumlah minyak dan mutu sensori berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Januari 2024 sampai Juni 2024. Sampel penelitian yang digunakan adalah pasta bumbu Samba Ayam Hitam dengan persentase bubuk buah Legundi sebanyak 13%, 17%, dan 21%. Pengujian dilakukan kepada 45 orang panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji *Kruskal Wallis* menunjukkan bahwa 8 dari 10 aspek mutu sensori yang diuji terdapat pengaruh signifikan yaitu pada aspek warna bumbu, rasa Legundi, rasa gurih, aroma Legundi, konsistensi, kemasiran, kelekatan warna bumbu pada ayam, dan rasa bumbu pada ayam, sehingga dilanjutkan dengan uji *Duncan* yang menunjukkan bahwa semua perlakuan 13% berbeda nyata dengan perlakuan 17% dan 21% dan merupakan perlakuan yang terbaik. Berdasarkan hasil uji hipotesis jumlah minyak pada bumbu menggunakan *Anova* menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata sehingga pengujian dilanjutkan dengan uji *Duncan* yang menunjukkan bahwa perlakuan 13% berbeda nyata dengan perlakuan 17% dan 21%, perlakuan 17% dan 21% merupakan perlakuan yang terbaik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan pasta bumbu Samba Ayam Hitam dengan persentase bubuk buah Legundi 21% sebagai perlakuan terbaik dan mempunyai manfaat farmakologi yang tinggi.

Kata kunci: Bubuk Buah Legundi, Kualitas Fisik, Mutu Sensori, Samba Ayam Hitam

**THE INFLUENCE OF ADDING LEGUNDI (*Vitex trivolia* L.) FRUIT  
POWDER ON THE PRODUCTION OF BLACK CHICKEN SAMBA PASTE  
SEASONING ON PHYSICAL QUALITY AND SENSORY**

**ASUB AL ATHA**

**Supervisor: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si**

**ABSTRACT**

*This study aims to analyze the effects of adding Legundi fruit powder in the preparation of Samba Ayam Hitam paste on the physical quality, oil content, and sensory quality, focusing on aspects of color, taste, aroma, and texture. The research employs an experimental method and was conducted at the Food Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. The research period spans from January 2024 to June 2024. The study samples included Samba Ayam Hitam paste with Legundi fruit powder percentages of 13%, 17%, and 21%. Testing was performed by 45 semi-trained panelists. The hypothesis testing results using the Kruskal-Wallis test revealed significant effects in 8 out of 10 sensory quality aspects tested, including the color of the paste, Legundi taste, savory taste, Legundi aroma, consistency, greasiness, color adherence to chicken, and paste flavor on chicken. Subsequent Duncan's test indicated that the 13% treatment significantly differed from the 17% and 21% treatments and was identified as the optimal treatment. Furthermore, ANOVA analysis for oil content in the paste showed significant effects, with Duncan's test revealing that the 13% treatment significantly differed from the 17% and 21% treatments, with the 17% and 21% treatments being the most effective. The conclusion of this study recommends Samba Ayam Hitam paste with 21% Legundi fruit powder as the best formulation with high pharmacological benefits.*

**Keywords:** *Legundi Fruit Powder, Physical Quality, Sensory Quality, Samba Ayam Hitam*



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI .....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
UPT PERPUSTAKAAN .....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
 <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	 <b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Perumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Kegunaan Penelitian.....	4
 <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	 <b>6</b>
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Kualitas Fisik.....	6
2.1.2 Mutu Sensori .....	7
2.1.3 Legundi ( <i>Vitex trivolia</i> L.).....	11
2.1.4 Samba Ayam Hitam.....	15
2.2 Penelitian yang Relevan .....	28
2.3 Kerangka Pemikiran.....	31
2.4 Hipotesis Penelitian.....	32
 <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	 <b>33</b>
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian .....	33
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	33
3.3 Definisi Operasional.....	33
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	34
3.4.1 Metode Penelitian .....	34
3.4.2 Rancangan Penelitian .....	35
3.4.3 Prosedur Penelitian .....	36
3.5 Instrumen Penelitian.....	46
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	49
3.6.1 Uji Fisik.....	49
3.6.2 Uji Mutu Sensori .....	50
3.7 Teknik Analisis Data.....	50
3.7.1 Uji Fisik.....	50

3.7.2 Uji Mutu Sensori .....	52
3.8 Hipotesis Statistik .....	53
3.8.1 Hipotesis Uji Mutu Sensori .....	53
3.8.2 Hipotesis Uji Sifat Fisik .....	54
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>55</b>
4.1 Deskripsi Data.....	55
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian .....	81
4.2.1 Hasil Penelitian Mutu Sensori.....	81
4.2.2 Hasil Penelitian Uji Fisik .....	85
4.3 Kelemahan Penelitian .....	86
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>87</b>
5.1 Kesimpulan .....	87
5.2 Saran .....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>89</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>93</b>





## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi Legundi ( <i>Vitex trivolia L.</i> ) .....	12
Tabel 3. 1 Desain Penelitian Mutu Sensori .....	35
Tabel 3. 2 Desain Penelitian Kualitas Fisik .....	35
Tabel 3. 3 Daftar Alat Yang Pembuatan Bubuk Buah Legundi .....	37
Tabel 3. 4 Daftar Alat-Alat Yang Digunakan Pada Pembuatan Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam.....	40
Tabel 3. 5 Formula Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam Menggunakan Tiga Macam Bumbu Dasar .....	43
Tabel 3. 6 Formula Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam Menggunakan Bumbu Dasar Putih Dengan Persentase Bubuk Buah Legundi 13%, 17%, dan 21%...	45
Tabel 3. 7 Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli.....	47
Tabel 3. 8 Instrumen Penelitian Uji Mutu Sensori .....	48
Tabel 3. 9 Instrumen Uji Kualitas Fisik .....	49
Tabel 4.1 Hasil Uji Validasi Warna Bumbu.....	53
Tabel 4.2 Hasil Uji Validasi Rasa Legundi .....	53
Tabel 4.3 Hasil Uji Validasi Rasa Gurih .....	53
Tabel 4.4 Hasil Uji Validasi Aroma Legundi .....	54
Tabel 4.5 Hasil Uji Validasi Konsistensi .....	54
Tabel 4.6 Hasil Uji Validasi Kemasan .....	55
Tabel 4.7 Hasil Uji Validasi Kelekatatan Warna Bumbu Pada Ayam .....	55
Tabel 4.8 Hasil Uji Validasi Rasa Bumbu Pada Ayam .....	55
Tabel 4.9 Hasil Uji Validasi Aroma Ayam .....	56
Tabel 4.10 Hasil Uji Validasi Tekstur Ayam .....	56
Tabel 4.11 Deskripsi Hasil Uji Validasi Panelis Ahli .....	56
Tabel 4.12 Hasil Uji Mutu Sensori Warna Bumbu .....	60
Tabel 4.13 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan .....	61
Tabel 4.14 Hasil Uji Mutu Sensori Rasa Legundi .....	61
Tabel 4.15 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan .....	63
Tabel 4.16 Hasil Uji Mutu Sensori Rasa Gurih .....	63
Tabel 4.17 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan .....	64
Tabel 4.18 Hasil Uji Mutu Sensori Aroma Legundi.....	64
Tabel 4.19 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan.....	66
Tabel 4.20 Hasil Uji Mutu Sensori Konsistensi .....	66
Tabel 4.21 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan.....	67
Tabel 4.22 Hasil Uji Mutu Sensori Kemasan .....	67
Tabel 4.23 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan .....	69
Tabel 4.24 Hasil Uji Mutu Sensori Kelekatatan Warna Bumbu Pada Ayam.....	69
Tabel 4.25 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan .....	70
Tabel 4.26 Hasil Uji Mutu Sensori Rasa Bumbu Pada Ayam .....	71
Tabel 4.27 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan.....	72
Tabel 4.28 Hasil Uji Mutu Sensori Aroma Ayam.....	72
Tabel 4.29 Hasil Uji Mutu Sensori Tekstur Ayam.....	73
Tabel 4.30 Hasil Penimbangan Bumbu Sebelum Ditumis.....	75
Tabel 4.31 Hasil Penimbangan Bumbu Setelah Ditumis .....	75

Tabel 4.32 Hasil Uji Kualitas Fisik Jumlah Minyak.....	76
Tabel 4.31 Hasil Perhitungan Uji Anova .....	76
Tabel 4.32 Hasil Perhitungan Lanjutan Uji Duncan.....	76





## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tumbuhan Legundi .....	11
Gambar 2. 2 Buah Legundi .....	12
Gambar 2. 3 Bubuk Buah Legundi.....	15
Gambar 2. 4 Samba Ayam Hitam .....	16
Gambar 2. 5 Bumbu Dasar Putih.....	17
Gambar 2. 6 Bumbu Dasar Kuning.....	18
Gambar 2. 7 Bumbu Dasar Merah.....	18
Gambar 2. 8 Diagram Alir Pembuatan Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam .....	27
Gambar 3. 1 Bagan Alir Pembuatan Bubuk Buah Legundi .....	39
Gambar 3. 2 Diagram Alir Pembuatan Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam .....	42
Gambar 3. 3 Hasil Uji Coba Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam Menggunakan Tiga Macam Bumbu Dasar .....	44
Gambar 3. 4 Hasil Uji Coba Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam Dengan Persentase Bubuk Buah Legundi 13%, 17%, dan 21%.....	46



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Penelitian Pendahuluan Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam ..	93
Lampiran 2	Perhitungan Validasi Panelis Ahli .....	95
Lampiran 3	Foto Pengambilan Data Pada Panelis Agak Terlatih .....	96
Lampiran 4	Tabel Chi Square .....	97
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bumbu .....	98
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Legundi.....	100
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Gurih.....	102
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Legundi .....	104
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Konsistensi .....	106
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kemasiran.....	108
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kelekatan Warna Bumbu Pada Ayam.....	110
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Bumbu Pada Ayam.....	112
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Ayam.....	114
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Ayam.....	116
Lampiran 15	Uji Fisik Daya Serap Minyak Pasta Samba Ayam Hitam .....	118
Lampiran 16	Tabel DMRT.....	120
Lampiran 17	Tabel F.....	121
Lampiran 18	Perhitungan Kualitas Fisik.....	121
Lampiran 19	Riwayat Hidup .....	123