

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN *SOYGURT* TERHADAP
KUALITAS ORGANOLEPTIK, NILAI pH, dan TOTAL
PADATAN TERLARUT *DRESSING SALAD BUAH***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SHAFIYAH INGKLANG KINASIH
1514617016**

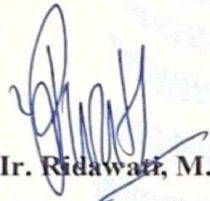
**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Soygurt* Terhadap Kualitas Organoleptik, Nilai pH, dan Total Padatan Terlarut *Dressing Salad* Buah
Penyusun : Shafiyah Ingklang Kinasih
NIM : 1514617016
Tanggal Ujian : 9 Juli 2024

Pembimbing I



Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIP. 197012181997022000

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Soygurt* Terhadap Kualitas Organoleptik, Nilai pH, dan Total Padatan Terlarut *Dressing Salad Buah*
Penyusun : Shafiyah Ingklang Kinasih
NIM : 1514617016
Tanggal Ujian : 9 Juli 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

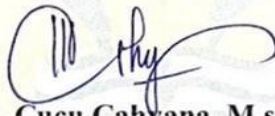
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji



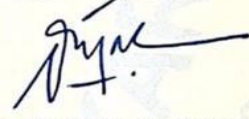
Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji I



Dr. Cucu Cahyana, M.sc.
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

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 telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 22 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan



Shafiyah Ingklang Kinasih

No. Reg. 1514617016



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur 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 : Shafiyah Ingklang Kinasih
NIM : 1514617016
Alamat Email : shafiyahkinasih06@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 *Soygurt* Terhadap Kualitas Organoleptik, Nilai pH, dan Total Padatan Terlarut *Dressing Salad Buah*

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 *full text* 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.

Jakarta, 22 Juli 2024

Shafiyah Ingklang Kinasih

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada ALLAH SWT atas segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan *Soygurt* Terhadap Kualitas Organoleptik, Nilai pH, dan Total Padatan Terlarut *Dressing salad Buah*”** 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 ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Pembimbing Akademik Peneliti.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh ibu dan bapak dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak memberikan ilmu selama proses perkuliahan serta seluruh Karyawan dan Staff Tata Usaha Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu dalam urusan administrasi maupun lainnya.

Kepada kedua orang tua tercinta dan kakak atas kasih sayang dan segala pengorbanan, motivasi dukungan baik secara moril maupun materil serta doa kepada penulis. Sahabat penulis khususnya Doni, Naomi, Bella, Feli, Anisah, Ajeng dan teman-teman Pendidikan Tata Boga angkatan 2017. Semua pihak yang telah membantu dan terlibat namun tidak dapat disebutkan satu per satu, semoga diberikan balasan oleh Allah SWT.

Penulis sangat menyadari penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena sesungguhnya kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Untuk itu penulis sangat mengharapkan masukan serta kritik membangun guna perbaikan skripsi ini.

Jakarta, 22 Juli 2024

Shafiyah Ingklang Kinasih

PENGARUH PENAMBAHAN *SOYGURT* TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK, NILAI pH, dan TOTAL PADATAN TERLARUT *DRESSING SALAD BUAH*

SHAFIYAH INGKLANG KINASIH

Dosen: Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *Soygurt* pada pembuatan *Dressing salad* Buah untuk menjadi alternatif bahan tambahan pangan terhadap sifat organoleptik, nilai pH, dan total padatan terlarut. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada Januari 2022 hingga April 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah *dressing salad* buah dengan penambahan *soygurt* dengan presentase 25%, 50%, dan 75% dan kemudian diuji kepada 45 panelis agak terlatih yang kemudian menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil Uji Kruskal_Wallis menunjukkan bahwa dalam keseluruhan aspek tidak terdapat pengaruh yang nyata pada *dressing salad* buah dengan penambahan *soygurt* dengan presentase sebesar 25%, 50%, dan 75% yang di tinjau pada aspek warna, aroma, kekentalan, rasa manis, rasa asam, dan rasa langu kedelai. Berdasarkan hasil uji hipotesis uji total padatan terlarut dengan menggunakan Uji Anova menunjukkan bahwa aspek total padatan terlarut terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan *soygurt* dengan presentase 25% pada pembuatan *dressing salad* buah serta nilai pH yang dihasilkan pada ketiga presentase di atas memiliki nilai yang sama yaitu 4. Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan *dressing salad* buah dengan penambahan *soygurt* pada presentase 25% untuk dikembangkan agar dapat mengoptimalkan *soygurt* sebagai bahan tambahan atau pengganti.

Kata kunci : *Soygurt*, *Dressing salad* Buah, Organoleptik, Nilai pH, Total Padatan Terlarut

THE EFFECT OF ADDING SOY YOGURT ON THE ORGANOLEPTIC QUALITY, PH VALUE, AND TOTAL DISSOLVED SOLIDS OF FRUIT SALAD DRESSING

SHAFIYAH INGKLANG KINASIH

Supervisor: Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABTRACT

This research aims to analyze the effect of adding Soy yogurt in the making of Fruit Salad Dressing as an alternative food additive on organoleptic properties, pH value, and total dissolved solids. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Education Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The research period commenced from January 2022 to April 2024. The method employed in this study was experimental. The research samples consisted of fruit salad dressings with additions of soy yogurt at 25%, 50%, and 75% percentages, evaluated by 45 moderately trained panelists who assessed various aspects comprehensively. Based on the Kruskal-Wallis test results, it was found that overall, there was no significant impact on fruit salad dressings with soy yogurt additions at 25%, 50%, and 75% in terms of color, aroma, consistency, sweet taste, sour taste, and soy flavor. According to the hypothesis test results using ANOVA for total dissolved solids, it was evident that there was a significant effect of adding soy yogurt at 25% in the preparation of fruit salad dressings, while the pH values produced at these percentages were consistently 4. In conclusion, this study recommends at 25% developing fruit salad dressings with added soy yogurt to optimize soy yogurt as an additive or substitute.

Keywords: *Soygurt, Fruit Salad Dressing, Organoleptic, pH value, Total Dissolved Solids*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
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
BAB I PENDAHULUAN	1
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. Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Landasan Teori	6
2.1.1 Kualitas <i>Dressing Salad</i> Buah	6
2.1.2 Panelis	9
2.1.3 <i>Dressing Salad</i> buah	11
2.1.4 <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	25
2.2. Penelitian Relevan	25
2.3. Kerangka Pemikiran	28
2.4. Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1. Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	30
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	30
3.3. Definisi Operasional	31
3.4. Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	33
3.4.1 Metode Penelitian.....	33
3.4.2 Rancangan Penelitian	34
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	37
3.4.4 Kajian Pustaka.....	40
3.4.5 Penelitian Pendahuluan	40
3.4.6 Penelitian Lanjutan	52
3.4.7 Pengujian Nilai pH.....	54
3.4.8 Pengujian Total Padatan Terlarut	54
3.4.9 Pengujian Organoleptik	55

3.5. Instrumen Penelitian	54
3.6. Teknik Pengambilan Data	56
3.7. Teknik Analisis Data	57
3.7.1 Uji Organoleptik	57
3.7.2 Kualitas Nilai pH dan Total Padatan Terlarut.....	58
3.8. Hipotesis Statistik	59
3.9. Hipotesis Statistik Kualitas Nilai pH dan Total Padatan Terlarut	59

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 61

4.1. Hasil Penelitian	61
4.1.1 Hasil Uji Validasi	61
4.1.2 Hasil Uji Organoleptik.....	69
4.1.3 Hasil Uji Total Padatan Terlarut.....	78
4.1.4 Hasil Uji Nilai pH	79
4.2. Pembahasan	80
4.3. Kelemahan Penelitian	85

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 86

5.1. Kesimpulan	86
5.2. Saran	87

DAFTAR PUSTAKA 88

LAMPIRAN..... 93



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1.	Bahan Pembuatan <i>Dressing Salad</i>	15
2.2.	Bahan Pembuatan <i>Mayonnaise</i>	16
2.3.	Alat Yang Digunakan Pada Proses Pembuatan <i>Dressing Salad</i>	16
2.4.	Informasi Nilai Gizi <i>Soygurt</i>	20
2.5.	Syarat Mutu Sari Kedelai	21
3.1.	Kriteria Penilaian	32
3.2.	Instrumen Uji Validasi	35
3.3.	Desain Penelitian Uji Nilai pH	36
3.4.	Desain Penelitian Uji Total Padatan Terlarut	36
3.5.	Rancangan Penelitian Kualitas Organoleptik Terhadap Produk <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	36
3.6.	Daftar Alat-alat yang Digunakan pada Pembuatan <i>Dressing Salad</i> Buah Penambahan <i>Soygurt</i>	38
3.7.	Formula Standar <i>Dressing Salad</i> Buah	40
3.8.	Formula Uji Coba Kontrol Tahap I	41
3.9.	Hasil dan Revisi Uji Coba Kontrol Tahap I	41
3.10.	Formula Uji Coba Kontrol Tahap II	42
3.11.	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap II	42
3.12.	Formula Pembuatan <i>Soygurt</i>	43
3.13.	Formula Uji Coba Pembuatan <i>Soygurt</i> Tahap I	44
3.14.	Hasil dan Revisi Uji Coba Pembuatan <i>Soygurt</i> Tahap I	44
3.15.	Formula Uji Coba Pembuatan <i>Soygurt</i> Tahap II	45
3.16.	Hasil dan Revisi Uji Coba <i>Soygurt</i> Tahap II	46
3.17.	Formula Uji Coba <i>Soygurt</i> Tahap III	46
3.18.	Formula Uji Coba Tahap I <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	47
3.19.	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap I <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	48
3.20.	Formula Uji Coba Tahap II <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	49
3.21.	Hasil Uji Coba Tahap II <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	49
3.22.	Formula Uji Coba Tahap III <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	50
3.23.	Hasil Uji Coba Tahap III <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	51
3.24.	Formula Uji Coba Tahap IV <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	51
3.25.	Hasil Uji Coba Tahap IV <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	52

3.26.	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	53
3.27.	Instrumen Penilaian <i>Dressing Salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	55
3.28.	Instrumen Penelitian Uji Nilai pH	56
3.29.	Instrumen Penelitian Uji Total Padatan Terlarut	56
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Warna	62
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma	63
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Kekentalan	64
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Manis	65
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Asam	67
4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Langu Kedelai	68
4.7	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	69
4.8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	70
4.9	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	71
4.10.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	72
4.11.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekentalan	72
4.12.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kekentalan	73
4.13.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	74
4.14.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis	75
4.15.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Asam	75
4.16.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Asam	76
4.17.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Langu Kedelai	77
4.18.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Langu Kedelai	78
4.19.	Hasil Perhitungan Uji Total Padatan Terlarut	78
4.20.	Hasil Perhitungan ANOVA <i>Single Factor</i> Total Padatan Terlarut	79
4.21.	Hasil Uji Duncan Total Padatan Terlarut	79
4.22.	Hasil Perhitungan Nilai pH	80

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1.	<i>Dressing salad</i>	11
2.2.	Bagan Alur Pembuatan <i>Mayonnaise</i>	17
2.3.	Bagan Alur Pembuatan <i>Dressing salad</i>	18
2.4.	<i>Soygurt</i>	18
3.1.	Bagan Proses Pembuatan <i>Dressing Salad Buah</i>	39
3.2.	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap I	41
3.3.	Hasil Uji Coba Kontrol Tahap II	42
3.4.	Bagan Proses Pembuatan <i>Soygurt</i>	43
3.5.	Hasil Uji Coba <i>Soygurt</i> Tahap I	44
3.6.	Hasil Uji Coba <i>Soygurt</i> Tahap II	45
3.7.	Hasil Uji Coba <i>Soygurt</i> Tahap III	46
3.8.	Bagan Proses Pembuatan <i>Dressing Salad Buah</i> Penambahan <i>Soygurt</i>	47
3.9.	Hasil Uji Coba Tahap I <i>Dressing salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	48
3.10.	Hasil Uji Coba Tahap II <i>Dressing salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	49
3.11.	Hasil Uji Coba Tahap III <i>Dressing salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	50
3.12.	Hasil Uji Coba Tahap IV <i>Dressing salad</i> Buah dengan Penambahan <i>Soygurt</i>	51

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Warna	93
2.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Aroma	95
3.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Kekentalan	97
4.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Rasa Manis	99
5.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Rasa Asam	101
6.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Rasa Langu Kedelai	103
7.	Hasil Perhitungan Uji Total Padatan Terlarut <i>Dressing Salad Buah</i> dengan Presentase <i>Soygurt</i> 25%, 50%, dan 75%	105
8.	Hasil Perhitungan Uji Nilai pH <i>Dressing Salad Buah</i> dengan Presentase <i>Soygurt</i> 25%, 50%, dan 75%	109
9.	Hasil Pengambilan Data	110