

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS BAHAN
PENGENTAL TERHADAP NILAI pH, TOTAL PADATAN
TERLARUT DAN MUTU SENSORIS SAUS SAMBAL
KEDONDONG (*Spondias dulcis*)**



Intelligentia - Dignitas

**APRITA HARYANI
1514618019**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTASTEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental terhadap Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong (*Spondias Dulcis*)
Penyusun : Aprita Haryani
NIM : 1514618019
Tanggal Ujian : 07 Februari 2025

Disetujui Oleh:
Pembimbing I, Pembimbing II,



Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si
NIP. 197101232001121001



Dra. Sachriani, M. Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M. Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental terhadap Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong (*Spondias Dulcis*)
Penyusun : Aprita Haryani
NIM : 1514618019

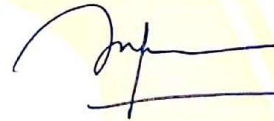
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si
NIP. 197101232001121001

Pembimbing II,



Dra. Sachriani, M. Kes
NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dr. Rusilanti, M. Si
NIP. 196306251988112001

Anggota Penguji I,



Dr. Nur Riska, M. Si
NIP. 197904152005012004

Anggota Penguji II,



Dra. Mariani, M. Si
NIP. 196103291988112001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M. Pd
NIP. 198411022014042002

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 norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 07 Februari 2025
Yang Membuat Pernyataan,



Aprita Haryani
No. Reg 1514618019



Intelligentia - Dignitas

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 : Aprita Haryani
NIM : 1514618019
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat E-mail : apritaharyani09@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 Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental Terhadap Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong (*Spondius dulcis*)

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, 07 Februari 2025

Penulis

(Aprita Haryani)

KATA PENGANTAR

Segenap puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas seluruh limpahan rahmat, hidayah serta karunia-Nya yang telah dicurahkan selama proses penyusunan skripsi ini, sehingga skripsi yang berjudul “Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental Terhadap Nilai pH, Total Padatan Terlarut dan Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong” ini dapat penulis selesaikan dengan sebaik mungkin. Skripsi ini ditujukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terselesainya penyusunan skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak baik dalam bentuk bimbingan, saran maupun dukungan yang diberikan kepada penulis. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M. Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga, angkatan 2018 sesi 1.
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan, masukan serta saran selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Dra. Sachriani, M. Kes selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan, masukan, saran dan memotivasi untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak dan ibu dosen pada Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan banyak ilmu pengetahuan selama proses perkuliahan.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha pada Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu dalam urusan administrasi dan kegiatan praktikum.
6. Penulis juga turut mengucapkan terimakasih kepada kedua orang tua dan keluarga tercinta yang tiada henti memberikan doa serta dukungannya kepada penulis selama ini.

Terimakasih juga penulis sampaikan kepada para sahabat serta teman-teman yang telah saling membantu, bertukar pikiran, memberikan dukungan serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini. Begitupun dengan pihak-pihak lain yang juga turut terlibat dalam penyusunan skripsi ini, namun tidak dapat penulis sebutkan satu per satu namanya, penulis juga mengucapkan terimakasih.

Akhir kata, semoga Allah SWT berkenan untuk membalas semua kebaikan dari pihak-pihak yang telah membantu dan penulis berharap dengan adanya skripsi ini nantinya dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 07 Februari 2025



Aprita Haryani

**PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS BAHAN
PENGENTAL TERHADAP NILAI pH, TOTAL PADATAN
TERLARUT DAN MUTU SENSORIS SAUS SAMBAL
KEDONDONG (*Spondias dulcis*)**

APRITA HARYANI

Pembimbing: Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si dan Dra. Sachriani, M. Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh berbagai jenis bahan pengental terhadap nilai pH, total padatan terlarut dan mutu sensoris saus sambal kedondong (*Spondias dulcis*) meliputi aspek warna, aroma, rasa, konsistensi, tekstur dan penampakan. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif melalui metode eksperimen dengan tiga perlakuan bahan pengental mengandung pati amilopektin tinggi (maizena, mocaf dan pati gembili). Proses penelitian berlangsung di Laboratorium Pengolahan Pangan serta Laboratorium Rekayasa dan Analisis Bahan Pangan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis bahan pengental berpengaruh signifikan terhadap nilai pH, dengan rentang 3,19-3,25 dan tepung pati gembili berbeda nyata berdasarkan uji lanjut Duncan. Meskipun demikian, jenis bahan pengental tidak berpengaruh signifikan terhadap total padatan terlarut yang berkisar antara 41,17-41,83°Brix pada uji Anova. Uji Kruskal-Wallis menunjukkan tidak terdapat pengaruh signifikan jenis bahan pengental terhadap seluruh aspek mutu sensoris saus sambal kedondong. Berdasarkan hasil uji organoleptik, diketahui bahwa penggunaan bahan pengental tepung maizena memiliki rata-rata tertinggi pada aspek rasa pedas, tekstur dan penampakan, sedangkan tepung mocaf pada aspek aroma cabai dan rasa asam serta tepung pati gembili pada aspek warna, konsistensi dan tekstur. Dengan demikian, ketiga jenis bahan pengental memenuhi syarat mutu saus sambal dari segi nilai pH dan total padatan terlarut, sehingga dapat digunakan sebagai alternatif bahan pengental alami.

Kata Kunci: Bahan Pengental, Mutu Sensoris, Nilai pH, Saus Sambal Kedondong dan Total Padatan Terlarut

***THE EFFECT OF USING VARIOUS TYPES OF THICKENERS
ON THE PH, TOTAL SOLUBLE SOLIDS AND SENSORY
QUALITY OF KEDONDONG CHILI SAUCE***

APRITA HARYANI

Supervisors: Dr. Ir. Alsuendra, M. Si dan Dra. Sachriani, M. Kes

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of various types of thickening agents on the pH value, total soluble solids and sensory quality of kedondong chili sauce (*Spondias dulcis*) including aspects of color, aroma, taste, consistency, texture and appearance. The research used a quantitative approach through experimental methods with three treatments of thickening agents containing high amylopectin starch (cornstarch, mocaf and gembili starch). The research process took place at the Food Processing Laboratory and Food Ingredient Engineering and Analysis Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The research results showed that the type of thickening agent had a significant effect on the pH value, with a range of 3.19-3.25 and that gembili starch was significantly different from other treatments based on Duncan's further test. However, the type of thickening agent did not have a significant effect on total soluble solids which ranged between 41.17-41.83°Brix in the Anova test. Statistical hypothesis testing using the Kruskal Wallis test showed that there was no significant effect of the type of thickening agent on all aspects of the sensory quality of kedondong chili sauce. Based on the results of organoleptic tests, it is known that the use of thickening agents has the highest average in the aspects of spicy taste, texture and appearance, while mocaf flour is in the aspect of chili aroma and sour taste and pati gembili flour is in the aspects of color, consistency and texture. Thus, the three types of thickening agents meet the quality requirements for chili sauce in terms of pH value and total dissolved solids, so they can be used as alternative natural thickening agents.

Kata Kunci: Kedondong Chili Sauce, pH Value, Sensory Quality, Thickeners, and Total Soluble Solids

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	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.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Nilai pH	7
2.1.2 Total Padatan Terlarut.....	7
2.1.3 Mutu Sensoris	8
2.1.4 Bahan Pengental	14
2.1.5 Tepung Maizena.....	16
2.1.6 Tepung Mocaf.....	18
2.1.7 Tepung Pati Gembili	21
2.1.8 Definisi Saus.....	23
2.1.9 Saus Sambal.....	24
2.1.10 Saus Buah	25
2.1.11 Saus Sambal Kedondong	27
2.1.11.1 Bahan Pembuatan Saus Sambal Kedondong	27
2.1.12 Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental.....	41
2.2 Penelitian Relevan.....	42
2.3 Kerangka Pemikiran.....	45
2.4 Hipotesis Penelitian.....	46

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	47
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	47
3.2 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	47
3.3 Definisi Operasional	48
3.3.1 Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental.....	48
3.3.2 Nilai pH Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental	49
3.3.3 Total Padatan Terlarut Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental.....	49
3.3.4 Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental.....	49
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	51
3.4.1 Metode Penelitian	51
3.4.2 Rancangan Penelitian	52
3.4.3 Kajian Pustaka	54
3.4.4 Proses Pembuatan Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental.....	54
3.4.5 Penelitian Pendahuluan	65
3.4.5.1 Uji Coba Tahap 1 Formula Produk Kontrol Saus Sambal	65
3.4.5.2 Uji Coba Tahap 2 Formula Produk Kontrol Saus Sambal	66
3.4.5.3 Uji Coba Tahap 3 Formul Produk Saus Sambal dengan Penambahan Bahan Campuran Buah Sirsak dan Terong Belanda	67
3.4.5.4 Uji Coba Tahap 4 Formula Produk Saus Sambal dengan Penambahan Bahan Campuran Berbagai Macam Buah	68
3.4.6 Penelitian Lanjutan	76
3.4.6.1 Uji Coba Lanjutan Tahap 1	76
3.4.6.2 Uji Coba Lanjutan Tahap 2	79
3.5 Instrumen Uji Validasi.....	86
3.6 Instrumen Penelitian.....	88
3.7 Teknik Pengumpulan Data	89
3.8 Teknik Analisis Data	90
3.8.1 Nilai pH dan Total Padatan Terlarut.....	90
3.8.2 Mutu Sensoris	91
3.9 Hipotesis Statistik	93
3.9.1 Nilai pH.....	93
3.9.2 Total Padatan Terlarut	93
3.9.3 Mutu Sensoris	94

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	95
4.1 Deskripsi Data	95
4.1.1 Hasil Uji Validitas	95
4.1.1.1 Aspek Warna	95
4.1.1.2 Aspek Aroma Cabai	96
4.1.1.3 Aspek Aroma Asam.....	97
4.1.1.4 Aspek Rasa Pedas.....	99
4.1.1.5 Aspek Rasa Asam.....	99
4.1.1.6 Aspek Konsistensi.....	100
4.1.1.7 Aspek Tekstur.....	101
4.1.1.8 Aspek Laju Alir	102
4.1.2 Hasil Uji Nilai pH	104
4.1.3 Hasil Uji Total Padatan Terlarut.....	105
4.1.4 Hasil Uji Mutu Sensoris.....	106
4.1.4.1 Aspek Warna	106
4.1.4.2 Aspek Aroma Cabai	107
4.1.4.3 Aspek Rasa Pedas.....	108
4.1.4.4 Aspek Rasa Asam.....	109
4.1.4.5 Aspek Konsistensi.....	110
4.1.4.6 Aspek Tekstur.....	111
4.1.4.7 Aspek Penampakan	112
4.2 Pengujian Hipotesis	114
4.2.1 Nilai pH.....	114
4.2.2 Total Padatan Terlarut	115
4.2.3 Mutu Sensoris	116
4.2.3.1 Aspek Warna	116
4.2.3.2 Aspek Aroma Cabai	117
4.2.3.3 Aspek Rasa Pedas.....	117
4.2.3.4 Aspek Rasa Asam.....	118
4.2.3.5 Aspek Konsistensi.....	119
4.2.3.6 Aspek Tekstur.....	119
4.2.3.7 Aspek Penampakan	120
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	120
4.3.1 Hasil Uji Nilai pH	120
4.3.2 Hasil Uji Total Padatan Terlarut.....	121
4.3.3 Hasil Uji Mutu Sensoris.....	122
4.4 Kelemahan Penelitian	125
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 126
5.1 Kesimpulan.....	126
5.2 Saran.....	127
 DAFTAR PUSTAKA.....	 128
 LAMPIRAN.....	 135
 DAFTAR RIWAYAT HIDUP	 174

DAFTAR TABEL

No.	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Zat Gizi dari 100 Gram Tepung Maizena	17
Tabel 2.2	Sifat Fisiko Kimia Pati Jagung	17
Tabel 2.3	Kandungan Zat Gizi Dari 100 Gram Tepung Mocaf	19
Tabel 2.4	Syarat Mutu Tepung Mocaf	19
Tabel 2.5	Perbandingan Sifat Fisik Tepung Mocaf dengan Tepung Ubi Kayu	20
Tabel 2.6	Perbandingan Sifat Organoleptik Tepung Mocaf dengan Tepung Ubi Kayu	20
Tabel 2.7	Perbandingan Sifat Fisiko kimia (%) Tepung dan Pati Umbi Gembili	22
Tabel 2.8	Syarat Mutu Saus Cabe	25
Tabel 2.9	Karakteristik Produk Kontrol Saus Sambal Kedondong	27
Tabel 2.10	Pengelompokkan Tingkat Kepedasan Cabai Dalam Perdagangan Internasional	32
Tabel 2.11	Perbandingan Kandungan Gizi Beberapa Jenis Cabai Per 100 Gram	33
Tabel 2.12	Kandungan Zat Gizi Buah Kedondong Dalam 100 Gram BDD	37
Tabel 2.13	Kandungan Zat Gizi Dari 100 Gram Bawang Putih Mentah	39
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Pengental terhadap Nilai pH Saus Sambal Kedondong	52
Tabel 3.2	Rancangan Penelitian Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Pengental terhadap Total Padatan Terlarut Saus Sambal Kedondong	53
Tabel 3.3	Rancangan Penelitian Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Pengental terhadap Mutu Sensoris Saus Sambal Kedondong	53
Tabel 3.4	Alat-Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Ssaus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Jenis Bahan Pengental Berbeda	54
Tabel 3.5	Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Jenis Bahan Pengental Berbeda	57
Tabel 3.6	Hasil Pembuatan Bubur Buah Kedondong	60
Tabel 3.7	Formula Uji Coba I Produk Kontrol Saus Sambal	65
Tabel 3.8	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Kontrol Saus Sambal Tahap I	66
Tabel 3.9	Formula Uji Coba II Produk Kontrol Saus Sambal	66
Tabel 3.10	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Kontrol Saus Sambal Tahap II	67

Tabel 3.11	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan Buah Sirsak dan Terong Belanda	67
Tabel 3.12	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal dengan Campuran Buah Sirsak dan Terong Belanda	68
Tabel 3.13	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan Sukun	69
Tabel 3.14	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal dengan Campuran Sukun	69
Tabel 3.15	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan Bengkuang	70
Tabel 3.16	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal dengan Campuran Bengkuang	70
Tabel 3.17	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan Belimbing	71
Tabel 3.18	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal dengan Campuran Belimbing	71
Tabel 3.19	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan Kedondong	72
Tabel 3.20	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Kontrol Saus Sambal Kedondong	73
Tabel 3.21	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan <i>Beet Root</i>	73
Tabel 3.22	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal dengan Campuran <i>Beet Root</i>	74
Tabel 3.23	Formula Uji Coba Produk Saus Sambal dengan Penambahan <i>Butternut Squash</i>	74
Tabel 3.24	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal dengan Campuran <i>Butternut Squash</i>	75
Tabel 3.25	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 1 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Maizena	76
Tabel 3.26	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Maizena	77
Tabel 3.27	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 1 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Tapioka	78
Tabel 3.28	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Tapioka	79
Tabel 3.29	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 2 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Maizena	80
Tabel 3.30	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Maizena	81

Tabel 3.31	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 2 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Tapioka	81
Tabel 3.32	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Tapioka	82
Tabel 3.33	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 2 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Mocaf	82
Tabel 3.34	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Mocaf	83
Tabel 3.35	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 2 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Pati Garut	84
Tabel 3.36	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Pati Garut	85
Tabel 3.37	Formula Uji Coba Lanjutan Tahap 2 Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Pati Gambili	85
Tabel 3.38	Hasil Pengamatan Karakteristik Produk Saus Sambal Kedondong dengan Perlakuan Penggunaan Bahan Pengental Tepung Pati Gambili	86
Tabel 3.39	Instrument Uji Validitas Oleh Dosen Ahli	87
Tabel 3.40	Instrument Penelitian	88
Tabel 3.41	Rumus Perhitungan Uji Anova	90
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Warna	96
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Aroma Cabai	97
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Aroma Asam	98
Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Rasa Pedas	99
Tabel 4.5	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Rasa Asam	100
Tabel 4.6	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Konsistensi	101
Tabel 4.7	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Tekstur	102
Tabel 4.8	Hasil Uji Validitas Pada Aspek Laju Alir	103
Tabel 4.9	Hasil Uji Nilai pH	104
Tabel 4.10	Hasil Uji Total Padatan Terlarut	105
Tabel 4.11	Hasil Penilaian Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Warna	106
Tabel 4.12	Hasil Penilaian Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Aroma Cabai	107
Tabel 4.13	Hasil Penilaian Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Rasa Pedas	108
Tabel 4.14	Hasil Uji Penilaian Mutu Sensoris Pada Aspek Rasa Asam	109
Tabel 4.15	Hasil Penilaian Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Konsistensi	110
Tabel 4.16	Hasil Penilaian Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Tekstur	111

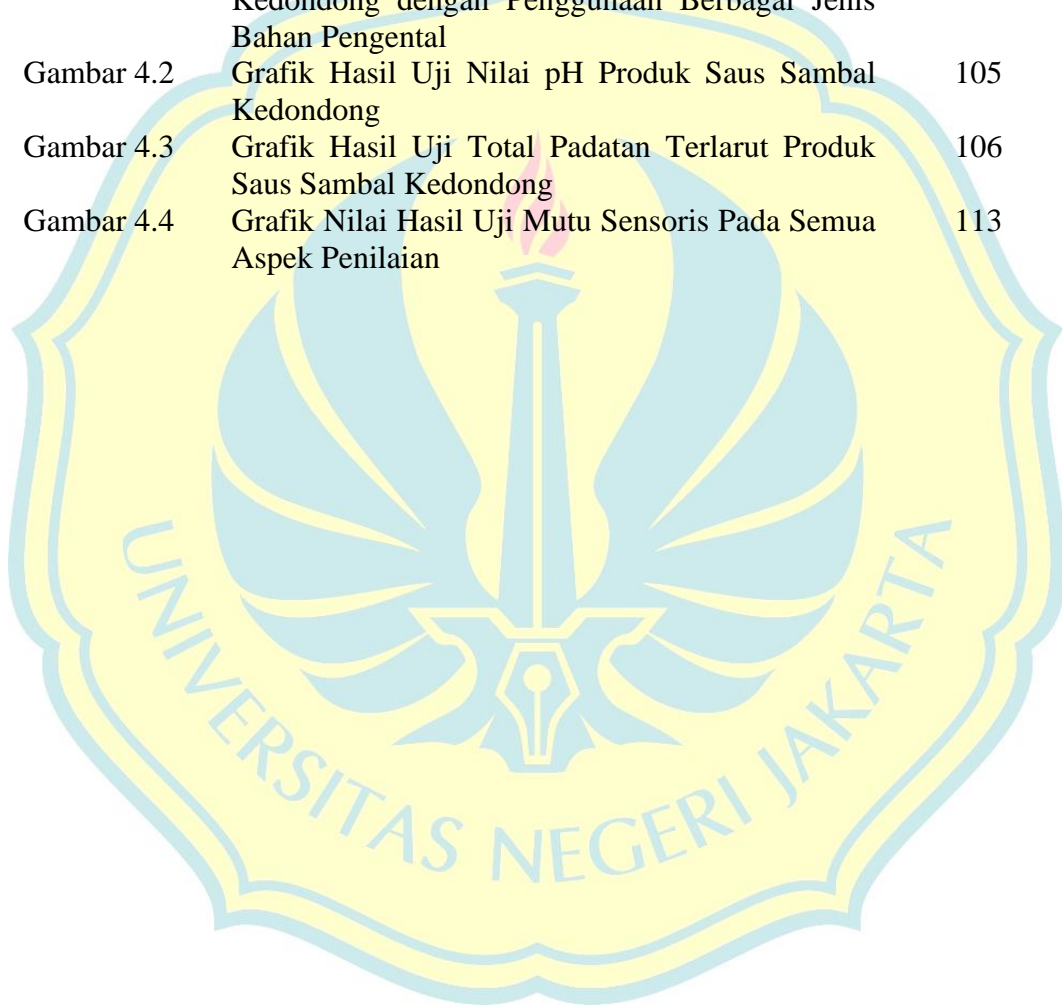
Tabel 4.17	Hasil Penilaian Uji Mutu Sensoris Pada Aspek Penampakan	112
Tabel 4.18	Hasil Uji Hipotesis Nilai pH dengan Uji Anova	114
Tabel 4.19	Keputusan Uji Hipotesis Nilai pH	114
Tabel 4.20	Hasil Perhitungan Uji Duncan	115
Tabel 4.21	Hasil Uji Hipotesis Total Padatan Terlarut dengan Uji Anova	115
Tabel 4.22	Keputusan Uji Hipotesis Total Padatan Terlarut	116
Tabel 4.23	Hasil Perhitungan Uji Kruskall-Wallis Pada Aspek Warna	116
Tabel 4.24	Hasil Perhitungan Uji Kruskall Wallis Pada Aspek Aroma Cabai	117
Tabel 4.25	Hasil Perhitungan Uji Kruskall Wallis Pada Aspek Rasa Pedas	118
Tabel 4.26	Hasil Perhitungan Uji Kruskall Wallis Pada Aspek Rasa Asam	118
Tabel 4.27	Hasil Perhitungan Uji Kruskall Wallis Pada Aspek Konsistensi	119
Tabel 4.28	Hasil Perhitungan Uji Kruskall Wallis Pada Aspek Tekstur	119
Tabel 4.29	Hasil Perhitungan Uji Kruskall Wallis Pada Aspek Penampakan	120



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Tepung Maizena	18
Gambar 2.2	Tepung Mocaf	21
Gambar 2.3	Tepung Pati Gembili	22
Gambar 2.4	Tanaman Cabai Keriting	28
Gambar 2.5	Cabai Ceplik	29
Gambar 2.6	Cabai Jemprit	29
Gambar 2.7	Cabai Rawit Putih	30
Gambar 2.8	Tanaman Cabai Merah dan Cabai Hijau Besar	30
Gambar 2.9	Tanaman Cabai Merah dan Cabai Hijau Keriting	31
Gambar 2.10	Bagian Plasenta Cabai	31
Gambar 2.11	Buah Kedondong Karimunjawa	35
Gambar 2.12	Buah Kedondong Bangkok	35
Gambar 2.13	Buah Kedondong Kendeng	36
Gambar 2.14	Buah Kedondong Hutan	36
Gambar 2.15	Bawang Putih	38
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan Bubur Buah Kedondong	60
Gambar 3.2	Hasil Akhir Bubur Buah Kedondong	61
Gambar 3.3	Diagram Alir Pembuatan Larutan Bahan Pengental	62
Gambar 3.4	Diagram Alir Pembuatan Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Bahan Pengental dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental	64
Gambar 3.5	Produk Hasil Uji Coba Tahap 1 Produk Kontrol Saus Sambal	65
Gambar 3.6	Produk Hasil Uji Coba Tahap 2 Produk Kontrol Saus Sambal	66
Gambar 3.7	Produk Hasil Uji Coba Tahap 3 dengan Campuran Buah Sirsak dan Terong Belanda	68
Gambar 3.8	Produk Hasil Uji Coba Tahap 4 dengan Campuran Buah Sukun	69
Gambar 3.9	Produk Hasil Uji Coba Tahap 4 dengan Campuran Buah Bengkuang	70
Gambar 3.10	Produk Hasil Uji Coba Tahap 4 dengan Campuran Buah Belimbing	71
Gambar 3.11	Produk Hasil Uji Coba Tahap 3 Produk Kontrol Saus Sambal Kedondong	72
Gambar 3.12	Produk Hasil Uji Coba Tahap 4 dengan Campuran Buah <i>Beet Root</i>	73
Gambar 3.13	Produk Hasil Uji Coba Tahap 4 dengan Campuran <i>Butternut Squash</i>	75
Gambar 3.14	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 1 dengan Pengental Tepung Maizena	77
Gambar 3.15	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 1 dengan Pengental Tepung Tapioka	78

Gambar 3.16	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 2 dengan Pengental Tepung Maizena	80
Gambar 3.17	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 2 dengan Pengental Tepung Tapioka	82
Gambar 3.18	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 2 dengan Pengental Tepung Mocaf	83
Gambar 3.19	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 2 dengan Pengental Tepung Pati Garut	84
Gambar 3.20	Produk Hasil Uji Coba Lanjutan Tahap 2 dengan Pengental Tepung Pati Gembili	86
Gambar 4.1	Grafik Hasil Uji Validitas Produk Saus Sambal Kedondong dengan Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Pengental	104
Gambar 4.2	Grafik Hasil Uji Nilai pH Produk Saus Sambal Kedondong	105
Gambar 4.3	Grafik Hasil Uji Total Padatan Terlarut Produk Saus Sambal Kedondong	106
Gambar 4.4	Grafik Nilai Hasil Uji Mutu Sensoris Pada Semua Aspek Penilaian	113



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Instrument Validasi Oleh Panelis Ahli	135
Lampiran 2.	Hasil Uji Validitas Produk Oleh Panelis Ahli	136
Lampiran 3.	Langkah Pembuatan Bubur Buah Kedondong	137
Lampiran 4.	Langkah Pembuatan Larutan Pengental	139
Lampiran 5.	Logo, Label dan Kemasan Produk Saus Sambal Kedondong	141
Lampiran 6.	Dokumentasi Pengambilan Data Pada Uji Nilai pH	143
Lampiran 7.	Hasil Uji & Pengujian Hipotesis Nilai pH	144
Lampiran 8.	Dokumentasi Pengambilan Data Pada Uji Total Padatan Terlarut	147
Lampiran 9.	Hasil Uji & Pengujian Hipotesis Total Padatan Terlarut	151
Lampiran 10.	Tabel Distribusi Uji F 0,05	154
Lampiran 11.	Tabel DMRT 5%	155
Lampiran 12.	Lembar Instrumen Uji Mutu Sensoris	156
Lampiran 13.	Dokumentasi Pengambilan Data Pada Uji Mutu Sensoris	157
Lampiran 14.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	159
Lampiran 15.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Cabai	161
Lampiran 16.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Pedas	163
Lampiran 17.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Asam	165
Lampiran 18.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Konsistensi	167
Lampiran 19.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	169
Lampiran 20.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Penampakan	171
Lampiran 21.	Tabel Distribusi Chi Kuadrat	173
Lampiran 22.	Daftar Riwayat Hidup	174