

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* BROKOLI (*Brassica oleracea*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK, FISIK,
DAN KIMIA SAUS CABAI HIJAU**



Intelligentia - Dignitas

**FERLIN FLORENCIA
1514621019**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Brokoli (*Brassica oleracea*) Terhadap Kualitas Organoleptik, Fisik, dan Kimia Saus Cabai Hijau

Penyusun : Ferlin Florencia

NIM : 1514621019

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Brokoli (*Brassica oleracea*)
Terhadap Kualitas Organoleptik, Fisik, dan Kimia Saus Cabai Hijau

Penyusun : Ferlin Florencia

NIM : 1514621019

Tanggal Ujian : 16 Juli 2025

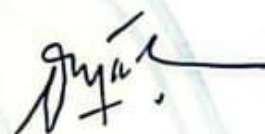
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



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

Anggota Penguji I



Dra. Mariani, M.Si.
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji II



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

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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 Juli 2025
Yang Membuat Pernyataan



Ferlin Florencia
NIM. 1514621019



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

Nama : Ferlin Florencia

NIM : 1514621019

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat Email : ferlinflorencia07@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-lainnya (.....)

Yang berjudul:

Pengaruh Penambahan *Puree* Brokoli (*Brassica oleracea*) Terhadap Kualitas Organoleptik, Fisik, dan Kimia Saus Cabai Hijau

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, 28 Juli 2025

Penulis

Ferlin Florencia

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan *Puree* Brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap Kualitas Organoleptik, Fisik, dan Kimia Saus Cabai Hijau" dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, Apt., M.Si., selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Sachriani, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing I skripsi, yang dengan penuh kesabaran memberikan arahan, saran, masukan, serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing II skripsi, yang dengan penuh kesabaran memberikan arahan, saran, masukan, serta motivasi selama proses penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ir. Ridawati, M.Si., selaku Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga 2021, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
6. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta atas ilmu yang telah diberikan selama masa perkuliahan.
7. Staf Akademik dan Laboran Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta atas dukungan administrasi dan penyediaan sarana prasarana yang telah diberikan.
8. Kedua orang tua serta kakak atas doa dan dukungan selama proses penyusunan skripsi.
9. Teman-teman Pendidikan Tata Boga 2021 yang berjuang bersama dan selalu mendukung penulis selama penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat, baik bagi perkembangan ilmu pengetahuan maupun masyarakat luas.

Penulis



Ferlin Florencia

NIM. 1514621019

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* BROKOLI (*Brassica oleracea*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK, FISIK, DAN KIMIA SAUS CABAI HIJAU

FERLIN FLORENCIA

Pembimbing: Dra. Sachriani, M.Kes. dan Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes.

ABSTRAK

Keterbatasan produk saus cabai di pasaran membuka peluang untuk mengembangkan variasi baru guna memenuhi selera dan preferensi konsumen yang semakin beragam, termasuk konsumen dengan kesadaran tinggi terhadap kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* brokoli (*Brassica oleracea*) terhadap kualitas organoleptik, fisik, dan kimia saus cabai hijau. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen yang terdiri dari 3 perlakuan penambahan *puree* brokoli dengan perbandingan air:brokoli dalam pembuatan *puree* adalah 10:6, 10:8, dan 10:10. Data penelitian ini diperoleh dari pengujian organoleptik kepada 45 panelis agak terlatih, serta uji kualitas fisik dan kimia di laboratorium. Hasil uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penambahan *puree* brokoli tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap aspek warna, aroma cabai hijau, rasa pedas, rasa brokoli, tekstur, dan penampakan, namun memberikan pengaruh terhadap aroma brokoli. Dari ketiga produk perlakuan yang diuji, diperoleh bahwa perlakuan 10:6 memperoleh nilai tertinggi pada aspek aroma brokoli, rasa pedas, rasa brokoli, dan tekstur. Adapun pada perlakuan 10:10 memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna, aroma cabai hijau, dan penampakan. Uji *One Way ANOVA* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap aspek densitas dan total padatan terlarut, namun terdapat pengaruh signifikan terhadap derajat keasaman. Perlakuan 10:6 menunjukkan kualitas terbaik pada aspek densitas dan derajat keasaman, sedangkan perlakuan 10:10 memiliki nilai tertinggi pada total padatan terlarut. Setiap perlakuan menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap aroma brokoli dan pH. Berdasarkan hasil keseluruhan, produk yang direkomendasikan adalah saus cabai hijau dengan penambahan *puree* brokoli sebesar 10:6.

Kata kunci: Kualitas Fisik, Kualitas Kimia, Kualitas Organoleptik, *Puree* Brokoli, Saus Cabai Hijau

***THE ADDITION OF BROCCOLI (*Brassica oleracea*) PUREE ON THE
ORGANOLEPTIC, PHYSICAL, AND CHEMICAL QUALITY OF GREEN
CHILI SAUCE***

FERLIN FLORENCIA

Supervisor: Dra. Sachriani, M.Kes. dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRACT

*The limited variety of chili sauce products on the market presents an opportunity to develop new variations to meet the increasingly diverse preferences of consumers, including those with a high awareness of health. This study aims to analyze the effect of broccoli puree (*Brassica oleracea*) addition on the organoleptic, physical, and chemical qualities of green chili sauce. The study used a quantitative approach with an experimental method, applying three treatments of broccoli puree addition, with the water to broccoli ratios used in the puree preparation were 10:6, 10:8, and 10:10. The data were obtained from organoleptic tests involving 45 semi-trained panelists and laboratory tests of physical and chemical quality. The Kruskal-Wallis test results showed that the broccoli puree addition had no significant effect on color, green chili aroma, spiciness, broccoli taste, texture, and appearance, but had a significant effect on broccoli aroma. Among the three tested products, the 10:6 treatment received the highest scores in broccoli aroma, spiciness, broccoli taste, and texture. Meanwhile, the 10:10 treatment had the highest average scores in color, green chili aroma, and appearance. The One-Way ANOVA test showed no significant effect on density and total soluble solids, but there was a significant effect on the pH level. The 10:6 treatment showed the best quality in terms of density and pH level, while 10:10 had the highest total soluble solids. Each treatment showed significant differences in broccoli aroma and pH. Based on the overall results, the recommended product was the green chili sauce with a broccoli puree addition of 10:6.*

Keywords: Broccoli Puree, Chemical Quality, Green Chili Sauce, Organoleptic Quality, Physical Quality

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA	
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Organoleptik	7
2.1.2 Kualitas Fisik	9
2.1.3 Kualitas Kimia	10
2.1.4 Saus Cabai Hijau	10
2.1.5 Bahan-bahan Pembuatan Saus Cabai Hijau	12
2.1.6 Brokoli (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>)	24
2.1.7 Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli	27
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	27
2.3 Kerangka Pemikiran	29
2.4 Hipotesis Penelitian	30
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 31
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	31
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	31
3.3 Definisi Operasional	32
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	34
3.5 Instrumen Penelitian	54
3.6 Teknik Pengumpulan Data	58
3.7 Teknik Analisis Data	59
3.8 Hipotesis Statistik	63
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 66
4.1 Deskripsi Data	66
4.2 Hasil Uji Validasi	66
4.3 Hasil Uji Organoleptik	72
4.4 Hasil Uji Fisik	82

4.6 Pembahasan.....	88
4.7 Kelemahan Penelitian.....	96
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	97
5.1 Kesimpulan.....	97
5.2 Saran.....	98
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN.....	106



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
2. 1	Persyaratan Mutu Saus Cabai	12
2. 2	Kandungan Gizi Cabai Hijau Besar Segar per 100 gr	18
2. 3	Kandungan Gizi Cabai Rawit Segar per 100 gr	20
2. 4	Kandungan Gizi Bawang Putih Segar per 100 gr	21
2. 5	Kandungan Gizi Gula per 100 gr	22
2. 6	Kandungan Gizi Brokoli per 100 gr	26
2. 7	Penelitian Relevan	27
3. 1	Rancangan Penelitian	34
3. 2	Daftar Alat dalam Proses Pembuatan Saus Cabai	35
3. 3	Uji Coba Formula Standar Saus Cabai Hijau	40
3. 4	Hasil Uji Coba Formula Standar	40
3. 5	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:5	43
3. 6	Uji Coba 1 Formula Perlakuan 10:5	44
3. 7	Hasil Uji 1 Coba Formula Perlakuan 10:5	44
3. 8	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:6	44
3. 9	Uji Coba 2 Formula Perlakuan 10:6	45
3. 10	Hasil Uji Coba 2 Formula Perlakuan 10:6	45
3. 11	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:7	46
3. 12	Uji Coba 3 Formula Perlakuan 10:7	46
3. 13	Hasil Uji Coba 3 Formula Perlakuan 10:7	46
3. 14	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:8	47
3. 15	Uji Coba 4 Formula Perlakuan 10:8	47
3. 16	Hasil Uji Coba 4 Formula Perlakuan 10:8	47
3. 17	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:9	48
3. 18	Uji Coba 5 Formula Perlakuan 10:9	48
3. 19	Hasil Uji Coba 5 Formula Perlakuan 10:9	49
3. 20	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:10	49
3. 21	Uji Coba 6 Formula Perlakuan 10:10	49
3. 22	Hasil Uji Coba 6 Formula Perlakuan 10:10	50
3. 23	Formula <i>Puree</i> Brokoli Perlakuan 10:6, 10:8, 10:10	50
3. 24	Formula Saus Cabai Hijau dengan Berbagai Perlakuan	50
3. 25	Formula Standar Saus Cabai Hijau Kontrol	53
3. 26	Hasil Formula Standar Saus Cabai Hijau Kontrol	53
3. 27	Formula <i>Puree</i> Brokoli 10:6, 10:8, dan 10:10	53
3. 28	Formula Standar Saus Cabai Hijau Penambahan <i>Puree</i> Brokoli	54
3. 29	Hasil Formula Saus Cabai dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli 10:6, 10:8, dan 10:10	54
3. 30	Instrumen Uji Validasi	55
3. 31	Instrumen Uji Organoleptik	56
3. 32	Instrumen Uji Densitas	57
3. 33	Instrumen Uji Derajat Keasaman (pH)	57
3. 34	Instrumen Uji Total Padatan Terlarut	57
3. 35	Kelompok Panelis Uji Organoleptik	58
3. 36	Tabel Uji <i>ANOVA</i>	62

3. 37	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	66
4. 1	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Cabai Hijau	67
4. 2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Brokoli	68
4. 3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Pedas	69
4. 4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Brokoli	70
4. 5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	71
4. 6	Hasil Uji Validasi Aspek Penampakan	71
4. 7	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	72
4. 8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	73
4. 9	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Cabai Hijau	74
4. 10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Cabai Hijau	75
4. 11	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Brokoli	75
4. 12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Brokoli	76
4. 13	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Aroma Brokoli	76
4. 14	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Pedas	77
4. 15	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Pedas	78
4. 16	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Brokoli	78
4. 17	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Brokoli	79
4. 18	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	80
4. 19	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	80
4. 20	Hasil Uji Organoleptik Aspek Penampakan	81
4. 21	Hasil Uji Hipotesis Aspek Penampakan	82
4. 22	Hasil Uji Densitas	82
4. 23	Hasil Uji Hipotesis Nilai Densitas	83
4. 24	Kesimpulan Uji Hipotesis Nilai Densitas	83
4. 25	Hasil Uji Derajat Keasaman (pH)	84
4. 26	Hasil Uji Hipotesis Derajat Keasaman (pH)	85
4. 27	Kesimpulan Uji Hipotesis Derajat Keasaman (pH)	85
4. 28	Hasil Uji <i>Duncan</i> Derajat Keasaman	85
4. 29	Hasil Uji Total Padatan Terlarut	86
4. 30	Hasil Uji Hipotesis Nilai Total Padatan Terlarut	87
4. 31	Kesimpulan Uji Hipotesis Nilai Total Padatan Terlarut	87

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
2. 1	Cabai Merah Besar	13
2. 2	Cabai Hijau Besar	14
2. 3	Cabai Merah Keriting	14
2. 4	Cabai Hijau Keriting	15
2. 5	Cabai Rawit Kecil	15
2. 6	Cabai Rawit Ceplik	16
2. 7	Cabai Rawit Putih	16
2. 8	Cabai Hijau Besar	17
2. 9	Cabai Rawit Hijau	18
2. 10	Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.)	20
2. 11	Brokoli (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>)	24
3. 1	Scale	35
3. 2	Bowl	35
3. 3	Colander	36
3. 4	Cutting Board	36
3. 5	Knife	36
3. 6	Sauce Pan	36
3. 7	Blender	36
3. 8	Strainer	36
3. 9	Wooden Spatula	36
3. 10	Gas Stove	37
3. 11	Sauce bottle	37
3. 12	Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Cabai Hijau	39
3. 13	Hasil Uji Coba Formula Standar	40
3. 14	Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Brokoli	41
3. 15	Hasil Uji Coba 1	44
3. 16	Hasil Uji Coba 2	45
3. 17	Hasil Uji Coba 3	46
3. 18	Hasil Uji Coba 4	48
3. 19	Hasil Uji Coba 5	49
3. 20	Hasil Uji Coba 6	50
3. 21	Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli	52
3. 22	Hasil Saus Cabai Hijau Kontrol	53
3. 23	Saus Cabai Hijau Dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli 10:6	54
3. 24	Saus Cabai Hijau Dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli 10:8	54
3. 25	Saus Cabai Hijau Dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli 10:10	54
4. 1	Grafik Hasil Uji Densitas	83
4. 2	Grafik Hasil Uji Derajat Keasaman (pH)	85
4. 3	Grafik Hasil Uji Total Padatan Terlarut	87

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	106
2	Instrumen Penilaian Kualitas Organoleptik	108
3	Hasil Uji Validasi Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli	110
4	Surat Keterangan Kelayakan Produk	111
5	Bahan-bahan Pembuatan Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli	116
6	Proses Pembuatan Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli	117
7	Perhitungan Rendemen <i>Puree</i> Brokoli	118
8	Dokumentasi Pengambilan Data Organoleptik	119
9	Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Warna	120
10	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna	120
11	Lampiran Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Aroma Cabai Hijau	121
12	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Cabai Hijau	121
13	Lampiran Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Aroma Brokoli	122
14	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Brokoli	122
15	Lampiran Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Rasa Pedas	124
16	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Pedas	124
17	Lampiran Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Rasa Brokoli	125
18	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Brokoli	125
19	Lampiran Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Tekstur	126
20	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur	126
21	Lampiran Data Keseluruhan Uji Organoleptik Saus Cabai Hijau dengan Penambahan <i>Puree</i> Brokoli sebanyak 10:6, 10:8, dan 10:10 dari Aspek Penampakan	127
22	Perhitungan Hipotesis Aspek Penampakan	127
23	Tabel Distribusi <i>Chi-Square</i>	128
24	Tabel Q	129
25	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Densitas	129
26	Perhitungan Densitas	131
27	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Aspek Densitas	132

28	Pengambilan Data Uji Total Padatan Terlarut	134
29	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Aspek Total Padatan Terlarut	135
30	Pengambilan Data Derajat keasaman (pH)	137
31	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Aspek Derajat Keasaman (pH)	138
32	F Tabel	141
33	Kemasan Produk Saus Cabai Hijau	142
34	Daftar Riwayat Hidup	143

