

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN PAPRIKA MERAH
(*Capsicum annum* var.*grossum* L.) TERHADAP KADAR AIR
DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK SAMBAL BAWANG**



**ZALIKA SAPUTRI DEWI
1514621004**

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan S1 Fakultas
Teknik**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Paprika Merah (*Capicum annum* var. *grossum* L.) Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Sambal Bawang
Penyusun : Zalika Saputri Dewi
NIM : 1514621004
Tanggal Ujian : 5 Desember 2025

Pembimbing I

Pembimbing II



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



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 Paprika Merah (*Capicum annum*
var.grosum L.) Terhadap Kadar Air dan Kualitas
Organoleptik Sambal Bawang
Penyusun : Zalika Saputri Dewi
NIM : 1514621004
Tanggal Ujian : 5 Desember 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I


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

Pembimbing II


Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,


Efrina, M.Sc
NIP.198202090008012012

Anggota Penguji I,


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

Anggota Penguji II,


Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112000

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta


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, 5 Desember 2025
Yang membuat pernyataan



Zalika Saputri Dewi
1514621004





KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

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 : ZALIKA SAPUTRI DEWI
NIM : 1514621004
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : zalikazsd@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (... ..)

yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan Paprika Merah (*Capsicum annum var.grossum* L.) Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Sambal Bawang

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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, 7 Januari 2026

Penulis

(Zalika Saputri Dewi)

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Paprika Merah (*Capsicum annum* var.*grossum* L.) Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Sambal Bawang”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

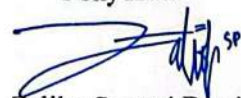
Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa keberhasilan ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ridawati, M.Si. selaku Pembimbing Akademik.
3. Dr. Ir. Ridawati, M.Si, dan Dra. Sachriani, M.Kes. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing jalannya penelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada kami sebagai mahasiswa.
5. Laboran, dan staff Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan sarana dan prasarana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.
6. Teruntuk keluarga tercinta yang tak kalah penting kehadirannya yaitu Mami, Aa Ongky, Kaka Mahesa, Mba Ida, Om Lele, Kak Adlan, Ka Fifah, Mba Nurul yang telah memberikan semangat serta dukungan, nasihat, doa serta restu selama proses penelitian hingga akhir.
7. Teman-teman seperjuangan, Cecil, Vando yang selalu menjadi sumber motivasi dan dukungan selama masa studi.

Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi yang berarti dalam bidang Tata Boga.

Jakarta, 5 Desember 2025

Penyusun


Zalika Saputri Dewi
1514621004

**PENGARUH PENGGUNAAN PAPRIKA MERAH (*Capsicum annum*
var.grossum L.) TERHADAP KADAR AIR DAN KUALITAS
ORGANOLEPTIK SAMBAL BAWANG**

Zalika Saputri Dewi

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

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan paprika merah terhadap kadar air dan kualitas organoleptik sambal bawang. Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan yaitu sambal bawang tanpa penggunaan paprika merah dan penggunaan paprika merah 2,45%, 3,68%, dan 4,91%. Panelis penelitian dibagi menjadi dua kelompok, panel perseorangan yaitu dosen tata boga Universitas Negeri Jakarta berjumlah 5 orang dan panel agak terlatih mahasiswa tata boga sebanyak 60 orang. Parameter fisik yang diukur yaitu kadar air menggunakan oven dengan metode gravimetri. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan ANOVA terhadap kadar air dan dilanjutkan uji Duncan, sedangkan data organoleptik dianalisis secara non parametrik dengan uji Kruskal Wallis dengan uji lanjutan *Tuckey*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh terhadap kadar air dan kualitas organoleptik pada sambal bawang dengan penggunaan paprika merah. Peningkatan penggunaan paprika merah berpengaruh signifikan terhadap kadar air sambal bawang. Namun pada aspek warna, aroma bawang, tekstur, dan rasa gurih tidak terdeteksi pengaruh. Pada aspek tertentu menunjukkan bahwa paprika merah dapat memberikan kontribusi dalam memperkuat aroma paprika, rasa bawang dan menambah tingkat kepedasan, meskipun tidak mengubah atribut dasar lain dari sambal bawang. Dengan demikian, perlakuan terbaik pada mutu sensori adalah sambal bawang dengan penggunaan 4,91% paprika merah yang memperoleh skor organoleptik tertinggi, dan pada perlakuan 2,45% paprika merah perlakuan terbaik pada kadar air yang rendah untuk daya simpan lebih lama.

Kata Kunci: kadar air, kualitas organoleptik, paprika merah, sambal bawang

The Effect of Using Red Paprika (*Capsicum annum* var. *grossum* L.) on the Water Content and Organoleptic Quality of Sambal Bawang

Zalika Saputri Dewi

Advisors: Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dra. Sachriani M.Kes

ABSTRACT

The study aimed to analyze the effect of red pepper use on the water content and organoleptic quality of onion sambal. The study used a completely randomized design (CRD) with four treatments, namely onion sambal without red pepper and red pepper at 2.45%, 3.68%, and 4.91%. The panel used were divided into two groups: an individual panel consisting of five culinary arts lecturers from Jakarta State University and a semi-trained panel consisting of 60 culinary arts students. The physical parameter measured was moisture content using an oven with the gravimetric method. The data obtained were analyzed using ANOVA for moisture content and followed by Duncan's test, while the organoleptic data were analyzed non-parametrically using the Kruskal Wallis test with a follow-up Tuckey test. The results showed that there was an effect on the moisture content and organoleptic quality of onion sambal with the use of red paprika. An increase in the use of red paprika had a significant effect on the moisture content of onion sambal. However, no effect was detected on color, onion aroma, texture, and savory taste. In certain aspects, red bell pepper can contribute to enhancing the aroma of bell pepper, onion flavor, and increasing the level of spiciness, although it does not change other basic attributes of onion sambal. Thus, the best treatment for sensory quality was onion sambal with 4.91% red pepper, which obtained the highest organoleptic score, and the treatment with 2.45% red pepper was the best treatment for low moisture content for longer shelf life.

Keywords: red paprika, moisture content, sambal bawang, organoleptic quality.

DAFTAR ISI

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	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	8
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Kadar Air.....	8
2.1.2 Kualitas Organoleptik	9
2.1.3 Sambal Bawang.....	16
2.1.4 Paprika Merah	38
2.1.5 Proses Pembuatan Sambal Bawang	41
2.2 Penelitian yang Relevan.....	45
2.3 Kerangka Pemikiran	48
2.4 Hipotesis Penelitian.....	49
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	50
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	50
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	50
3.2.1 Populasi Penelitian	50
3.2.2 Sampel Penelitian.....	50
3.3.1 Sambal Bawang Dengan Penggunaan Paprika Merah	51
3.3.2 Kadar Air.....	51
3.3.3 Kualitas Organoleptik	51
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	53
3.4.1 Metode Penelitian.....	53
3.4.2 Rancangan Penelitian	53
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	54
3.5 Instrumen Penelitian.....	72
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	74
3.6.1 Uji Kadar Air.....	74
3.6.2 Uji Organoleptik.....	74
3.7 Teknik Analisis Data.....	75
3.7.1 Kadar Air.....	75
3.7.2 Kualitas Organoleptik	76
3.8 Hipotesis Statistik.....	77

3.8.1 Hipotesis Statistik Uji Fisik Sambal Bawang	77
3.8.2 Hipotesis Statistik Kualitas Organoleptik Sambal Bawang.....	78
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	79
4.1 Deskripsi Data.....	79
4.1.1 Hasil Uji Validitas.....	79
4.1.2 Uji Kadar Air.....	88
4.1.3 Hasil Uji Kualitas Organoleptik.....	91
4.2 Pembahasan dan Hasil Penelitian.....	107
4.2.1 Hasil Uji Kadar Air	107
4.2.2 Hasil Kualitas Organoleptik.....	108
4.3 Kelemahan Penelitian.....	112
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	113
5.1 Kesimpulan	113
5.2 Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA	115
DAFTAR LAMPIRAN	122
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	153

