

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis penilaian uji organoleptik saos cabe olahan UKM Flamboyan di dapat hasil rata – rata 3,4 sehingga hal ini dapat disimpulkan bahwa saos cabe hasil olahan UKM Flamboyan memiliki karakteristik kekentalan yang agak tidak kental dibanding saos cabe lain yang diuji pada pengujian organoleptik.

#### **5.2 Saran**

Kekentalan saos cabe perlu di tingkatkan dengan cara menambahkan konsentrasi bahan pengental sehingga kekentalan sesuai atau minimal sama dengan saos cabe komersil.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J.T., Heri Purwanto, Sri Istini, 2006. *Rumput Laut*. Panebar Swadaya. Jakarta.
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni, Bandung.
- Buckle, K.A., R.A., Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan, H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Charley, H., 1982. *Food Science* (second edition) John Wiley and Sons. New York.
- Direktorat Pembinaan Sarana Perdagangan, Departemen Perdagangan dan Koperasi, 1978. *Petunjuk Untuk Pengusaha Bagaimana Memproduksi dan Mengedarkan Makanan dan Minuman yang Baik, Proyek Peningkatan Perlindungan Konsumen*.
- Gaman, P.M., dan K.B., Sherrington, 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan M. Gardjito, S. Naruki, A. Murdiati dan Sardjono. UGM-Press, Yogyakarta.
- Gobel, F.A., 2010. Cabe pedas nan menyehatkan. <http://metronews.fajar.co.id/read/113732/19/cabe-pedas-nan-menyehatkan>. Tanggal Akses 15 Januari 2012.
- Hambali, E., A. Suryani dan M. Ihsanur, 2006. *Membuat Saus Cabe dan Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Haryato, 1995. *Membuat Aneka Saus*. Kanisius, Jakarta.
- Madbardo, 2010. *Pengertian Pengujian Organoleptik*. <http://madbardo.blogspot.com>. Tanggal Akses 15 Januari 2012.
- Rukmana, R., 1994. *Khasiat Bawang Merah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Santika, A., 1999. *Lada, Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sarpian, T., 1999. *Lada Mempercepat Buah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setiadi, 1994. *Bertanam Cabe*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B., Haryono dan Suhardi, 1988. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty, Yogyakarta.

- Sunaryono, H., 1989. *Budidaya Cabe Merah*. Sinar Baru Algensindo, Bandung.
- Suprpti, L., 2000. *Membuat Saos Cabe*. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Susanto, T dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Susiwi, S., 2009. *Penilaian Organoleptik*. Pdf
- Wibowo, S., 1995. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1980. *Bahan Tambahan Makanan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Aman, 1980. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Bogor.
- Winarno, F.G., dan B.S.L., Jennie, 1980. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Winiati, P.R., 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. IPB-Press, Bogor.

### Lampiran 1. Quisioner

Nama Panelis :  
Tanggal Pengujian :  
Jenis Contoh :  
Instruksi : Nyatakan penilaian anda dan berikan tanda  $\checkmark$  pada pernyataan yang sesuai dengan penilaian saudara.

PENILAIAN	KODE BAHAN		
	921	732	537
Sangat Kental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agak Kental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Netral (tidak encer tidak kental)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agak Tidak Kekental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tidak Kental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sangat Tidak Kental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Lampiran 2. Tabel Hasil Pengujian Organoleptik**

Panelis	Saos Cabe		
	Saos Cabe 921	Saos Cabe 732	Saos Cabe Flamboyan
	1	2	3
1	6	5	5
2	6	5	4
3	6	4	3
4	6	5	2
5	7	5	3
6	7	5	4
7	7	6	5
8	6	5	3
9	6	5	4
10	6	5	2
11	6	3	5
12	5	4	4
13	6	3	5
14	6	4	3
15	6	4	2
16	6	3	3
17	6	4	4
18	6	4	5
19	6	3	2
20	7	5	3
21	7	5	2
22	7	6	4
23	7	5	2
24	7	5	4
25	7	4	2

**Lampiran 3. Tabel Analisis Data**

		Saos Cabe			Total Panelis		
		921	732	Flamboyan	$Y_i$	$\sum_i Y_{ij}^2$	$(Y_i)^2$
<b>Panelis</b>	1	6	5	5	16	86	256
	2	6	5	4	15	77	225
	3	6	4	3	13	61	169
	4	6	5	2	13	65	169
	5	7	5	3	15	83	225
	6	7	5	4	16	90	256
	7	7	6	5	18	110	324
	8	6	5	3	14	70	196
	9	6	5	4	15	77	225
	10	6	5	2	13	65	169
	11	6	3	5	14	70	196
	12	5	4	4	13	57	169
	13	6	3	5	14	70	196
	14	6	4	3	13	61	169
	15	6	4	2	12	56	144
	16	6	3	3	12	54	144
	17	6	4	4	14	68	196
	18	6	4	5	15	77	225
	19	6	3	2	11	49	121
	20	7	5	3	15	83	225
	21	7	5	2	14	78	196
	22	7	6	4	17	101	289
	23	7	5	2	14	78	196
	24	7	5	4	16	90	256
	25	7	4	2	13	69	169
<b>Total</b>	$Y_j$	158	112	85	<b>355</b>		<b>5.105</b>
<b>Sampel</b>	$\sum_j Y_{ij}^2$	1.006	520	319		<b>1.845</b>	
	$(Y_j)^2$	24.964	12.544	7.225	<b>44.733</b>		
Rata-rata		6,32	4,48	3,4			

#### Lampiran 4. Perhitungan Hasil Uji Orgaleptik

$$\begin{aligned}\text{Faktor Koreksi} &= \frac{\text{Total Umum}^2}{\text{Jumlah Kelompok} \times \text{Jumlah Perlakuan}} \\ &= \frac{355^2}{25 \times 3} = \frac{126.025}{75} = \mathbf{1.680,33}\end{aligned}$$
$$\begin{aligned}\text{JK Total} &= \text{Jumlah Kuadrat} - \text{Faktor Koreksi} \\ &= 1.845 - 1.680,33 \\ &= \mathbf{164,67}\end{aligned}$$
$$\begin{aligned}\text{JK Perlakuan} &= \frac{\text{JK Total Perlakuan}}{\text{Jumlah Kelompok}} - \text{Faktor Koreksi} \\ &= \frac{158^2 + 112^2 + 85^2}{25} - 1.680,33 \\ &= \frac{44.733}{25} - 1.680,33 = \mathbf{108,99}\end{aligned}$$
$$\begin{aligned}\text{JK Kelompok} &= \frac{\text{JK Total Kelompok}}{\text{Jumlah Perlakuan}} - \text{Faktor Koreksi} \\ &= \frac{5.105}{3} - 1.680,33 = \mathbf{21,33}\end{aligned}$$
$$\begin{aligned}\text{JK Galat} &= \text{JK Total} - \text{JK Perlakuan} - \text{JK Kelompok} \\ &= 164,67 - 108,99 - 21,33 = \mathbf{34,35}\end{aligned}$$

Sumber keragaman	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel
Perlakuan	2	108,99	54,49	76,74**	1 % = 5,18
Kelompok	24	21,33	0,88		5 % = 3,23
Galat	48	34,35	0,71		
Total	74				

Nilai F Hitung 76,74 kemudian di bandingkan dengan F Tabel yang bernilai 5,18 pada 1 % dan 3,23 pada 5 %. Ternyata nilai F Hitung lebih besar, bahkan jauh lebih besar dari F Tabel sehingga dapat di nyatakan bahwa ada perbedaan sangat nyata antara perlakuan.

**Langkah a :**

Dihitung parameter Sy (standar error rata – rata).

$$Sy = \frac{\sqrt{KT \text{ Galat}}}{\text{Jumlah Kelompok}}$$

$$Sy = \frac{\sqrt{0,71}}{25}$$

$$Sy = 0,168$$



**Langkah b :**

Menentukan LSR (Least Significant Ranges)

P	2	3	4
Range	2,86	3,01	3,10
LSR	0,907	0,954	0,983

**Langkah c :**

Perlakuan	537	732	921
Rata-rata	3,4	4,48	6,32
$732 - 537 = 4,48 - 3,4 = 1,08 > 0,907$ Jadi $732 \neq 537$ $921 - 537 = 6,32 - 3,4 = 2,92 > 0,954$ Jadi $921 \neq 537$ $732 - 921 = 6,32 - 4,48 = 1,84 > 0,983$ Jadi $921 \neq 732$			

## Lampiran 6. Dokumentasi



Gambar 3. Bahan Baku



Gambar 4. Blanching



Gambar 5. Penghalusan



Gambar 6. Penyaringan



Gambar 7. Penambahan Bumbu



Gambar 8. Pemasakkan



Gambar 9. Sampel Organoleptik



Gambar 10. Pengujian Organoleptik



Gambar 11. Pengujian Organoleptik



Gambar 12. Pengujian Organoleptik

## **Lampiran 7. Daftar Riwayat Hidup**

### **I. Identitas Pribadi**

Nama : Safrudin Yunus

Tempat tanggal lahir : Tilamuta, 14 Agustus 1989

Jenis kelamin : Laki – laki

Agama : Islam

Alamat : Jl. Nani Wartabone, Kel. Limba U, Kec. Kota  
Selatan, Kota Gorontalo

### **II. Identitas Keluarga**

Ayah : Sahrin Yunus

Ibu : Erniyati Madina

### **III. Riwayat Pendidikan**

2001 SDN Inpres Bunuyo Kabupaten Pohuwato

2004 M.Ts Al – khairaat Paguat Kabupaten Pohuwato

2007 SMK Negeri 1 Marisa Kabupaten Pohuwato