

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU ILONI INSTAN**

SKRIPSI

MONALISA U. SAHUPALA

651 414 056



**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

2019



**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU ILONI INSTAN**

MONALISA U. SAHUPALA

NIM. 651 414 056

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana SI Ilmu dan Teknologi Pangan**



JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

2019

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Monalisa U Sahupala
NIM : 651414056
TempatTanggallahir : Gorontalo, 23 November 1996
Agama : Islam
JenisKelamin : Perempuan
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Pertanian

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi ini yang berjudul "Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Ioni Instan" yang disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Negeri Gorontalo merupakan hasil karya ilmiah yang disusun berdasarkan prosedur penelitian atau pengembangan yang penulis lakukan sendiri, dan bukan merupakan duplikasi karya ilmiah orang lain, pendapat atau temuan orang yang dalam Skripsi ini telah dituliskan secara jelas sesuai dengan norma kaidah etika penulisan ilmiah dalam buku pedoman karya ilmiah Universitas Negeri Gorontalo.

Demikian pernyataan keaslian skripsi ini penulis buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, Juli 2019


Yang Menyatakan
MONALISA U. SAHUPALA
NIM. 651414056

RIWAYAT HIDUP



Penulis di lahirkan di Kota Gorontalo pada tanggal 23 November 1996. Penulis adalah anak pertama dari keluarga Bapak Moh Uyun Sahupala dan Ibu Ramlah Otoluwa. Penulis mengawali jenjang pendidikan di SD Inpres 2 Lambunu pada tahun 2003-2008, lalu melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 5 Gorontalo pada tahun 2008-2011, kemudian melanjutkan pendidikan SMK Negeri 2 Gorontalo pada tahun 2011-2014. Penulis melanjutkan jenjang pendidikan program sarjana di Universitas Negeri Gorontalo pada program studi S1 Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian.

Penulis pernah menjadi peserta seminar PATPI dengan tema “Pangan Sehat Berbasis Komunikasi Lokal” pada tahun 2016 dan Seminar Nasional PATPI Cabang Gorontalo dengan tema “Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal di Era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)” pada Tahun 2016.

Penulis melakukan penelitian sebagai tugas akhir dengan judul “Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan” dibawah Bimbingan Suryani Une, STP, M.Sc dan Marleni Limonu, SP, M.Si.

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU ILONI INSTAN**

MONALISA U. SAHUPALA

OLEH:

MONALISA U. SAHUPALA

NIM. 651 414 056

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima oleh
Komisi Pembimbing**

Pembimbing I

Pembimbing II

Survani Unc, S.TP, M.Sc
NIP. 198309232008012005

Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

Menyetujui
Ketua Jurusan Ilmu dan
Teknologi Pangan

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo

Ir. Zainuddin Antuli, M.Si
NIP. 196508132002121001

Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP, M.Si
NIP. 197204252001121003

LEMBAR PENGESAHAN**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT
KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU ILONI INSTAN**

Oleh

MONALISA U. SAHUPALA**NIM. 651 414 056**

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Jumat 26 Juli 2019**Waktu : 09:00 – 10:00 Wita****Tempat : Ruang Sidang Fakultas Pertanian****Dewan Penguji :****Penguji Komisi Pembimbing :**

- 1) Suryani Une, S.TP, M.Sc
(Program Studi Teknologi Pangan)
- 2) Marleni Limonu, SP, M.Si
(Program Studi Teknologi Pangan)

Penguji Luar Komisi Pembimbing :

- 1) Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
(Program Studi Teknologi Pangan)
- 2) Ir. Zainudin Antuli, M.Si
(Program Studi Teknologi Pangan)

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo

Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP, M.Si
NIP. 197204252001121003

ABSTRAK

Monalisa U Sahupala. NIM 651414056. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah bimbingan Suryani Une dan Marleni Limonu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap sifat kimia dan organoleptik bumbu iloni instan. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor. Faktor pertama adalah suhu pengeringan yang terdiri dari 2 taraf (55°C, dan 65°C) dan faktor kedua adalah lama pengeringan yang terdiri dari 3 taraf (20 jam, 24 jam dan 28 jam). Pada penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu pada suhu 55°C dan lama pengeringan 20 jam. Pada parameter rendemen dengan nilai 65.63%, kadar air 5.27%, *Volatile Reducing Substance* (VRS) 32.42%, pengukuran warna pada warna L (Kecerahan) 38.20%, nilai warna a (Kemerahan) 24.97%, nilai warna b (Kekuningan) 52.77%, dan untuk parameter uji organoleptik pada aroma memiliki nilai 5.7%, warna 5.56%, rasa 5.2%, dan secara keseluruhan dengan nilai 5.78 (Agak suka).

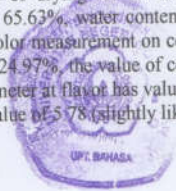
Kata Kunci : *Rempah-rempah, bumbu iloni.*

ABSTRACT

Monalisa U Sahupula. Student ID Number 651414056. 2019. The Influence of Temperature and Length of Drying towards Chemical Characteristic and Organoleptic of Instant Iloni Seasoning. Skripsi. Study Program of Food Technology. Faculty of Agriculture. State University of Gorontalo. The Supervisors are Suryani Une and Marleni Limonu.

This research aims to determine the influence of temperature and length of drying towards the chemical characteristic and organoleptic of instant iloni seasoning. The design used in this research is Randomized Block Design (RBD), which consists of two factors. The first factor is a temperature of drying which comprises of two levels (55°C, and 65°C) and the second factor is the length of drying which comprises of three levels (20 hours, 24 hours, and 28 hours). This research obtained the best treatment that is at the temperature of 55°C and length of drying for 20 hours. Moreover, at rendement/yield parameter with the value of 65.63%, water content of 5.27%, Volatile Reducing Substances (VRS) of 32.42%, color measurement on color L (brightness) of 38.20%, the value of color a (reddish) of 24.97%, the value of color b (yellowish) of 52.77%, and for the organoleptic test parameter at flavor has value of 5.7%, color of 5.56%, taste of 5.2%, and overall with the value of 5.78 (slightly like).

Keywords: *Spices, iloni seasoning.*



MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO:

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain” (Q.S Al-Insyirah: 6-7)

“Barang siapa bersungguh-sungguh , sesungguhnya itu adalah untuk dirinya sendiri” (Q.S Ankabut:6)

“Kebanggan kita yang terbesar adalah bukan dalam hidup ini tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kita jatuh” (Confusius)

“Banyak kegagalan dalam hidup ini dikarenakan orang-orang yang menyadari betapa dekatnya mereka dengan keberhasilan saat mereka menyerah” (Thomas Alva Edison)

PERSEMBAHAN:

Alhamdulillah kupersembahkan kepada Allah SWT, atas segala Rahmat dan juga kesempatan dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi saya dengan segala kekurangannya. Segala syukur kuucapkan kepadamu Ya Rabb karena sudah menghadirkan orang-orang yang berarti disekeliling saya, yang selalu memberi semangat, motivasi dan doa sehingga skripsi saya terselesaikan dengan baik.

1. Mama dan ppa tercinta sebagai tanda bukti hormat dan Terima Kasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada mamaku tersayang (Ramlah Otoluwa) dan papaku tercinta (Moh Uyun Sahupala) yang memberikan kasih sayang, segala dukungan dan cinta kasih yang tak terhingga yang tiada mungkin dapat kubalas hanya dengan selebar kertas yang bertuliskan persembahan. Semoga ini langkah awal untuk membuat mama dan papa bangga dan bahagia.
2. Terima kasih untuk dosen-dosen Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan khususnya dosen PA, Pembimbing, Penguji, dan ketua jurusan sehingga saya dapat menyelesaikan studi dan skripsi ini.
3. Unyo, Terima kasih atas dorongan semangat, dan telah membantu pada penelitian sebagai syarat dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
4. Pak jelly, Terima kasih yang tak terhingga atas motivasi serta nasehat yang telah diberikan.
5. Ain, Irh, terima kasih sudah menjadi sahabat terbaik untukku suka duka yang kita alami bersama akan tersimpan rapi dimemoriku.
6. Seluruh teman-teman seangkatan khususnya kelas ITP B yang selalu berbagi ilmu yang bermanfaat.

**ALMAMATERKU TERCINTA
TEMPAT AKU MENIMBA ILMU
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**

2019

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat karunia, kasih sayang dan keridhoan serta lindungan-NYA, penulis peroleh rahmat berupa ilmu, kesehatan dan kesempatan dalam menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Bumbu Iloni Instan” untuk memenuhi persyaratan dalam menempuh ujian sarjana di Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca demi kesempurnaan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat memberikan informasi yang dapat bermanfaat untuk membangun wawasan dan peningkatan ilmu pengetahuan bagi kita. Penulis sampaikan terimakasih dan penghargaan yang sedalam-dalamnya penulis sampaikan kepada:

1. Rektor dan Wakil Rektor serta Staf dilingkungan Rektor Universitas Negeri Gorontalo.
2. Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo
3. Ir. Zainudin Antuli, M.Si selaku ketua jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan
4. Suryani Une S.TP, M.Sc dan Marleni Limonu S.P, M.Si selaku Pembimbing I dan Pembimbing II yang berkenan memberikan bimbingan, masukan, semangat serta begitu sabar dan pengertian dalam memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

5. Ibu Siti Aisa Liputo, S.Si dan Ir. Zainudin Antuli, M.Siselaku penguji yang telah memberikan kritik serta saran yang membangun dalam penulisan skripsi ini.
6. Bapak dan ibu di Lingkungan Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan , Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, terima kasih atas kesabaran serta bimbingannya kepada penulis selama penulis menempuh kuliah di Ilmu dan Teknologi Pangan.
7. Ibu dan ayah tercinta Ramlah Otoluwa dan Moh. Uyun Sahupala, serta seluruh keluarga yang tersayang terimakasih atas segala cinta, doa, dan pengorbannya baik secara materi maupun spiritual yang diberikan kepada penulis.
8. Teman-teman ITP FAPERTA UNG angkatan 2014 yang selalu menjadi teman suka dan duka yang bisa berbagi cerita selana perjalanan kuliah.
- 10 Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam penulisan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Akhirnya peneliti menyadari bahwa keberadaan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Namun, demikian dengan mengucapkan Alhamdulillahilalamin, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Gorontalo, Juli 2019



Monalisa U. Sahupala
NIM. 651414056

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
LOGO UNG	ii
HALAMAN JUDUL	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
PERSETUJUAN PEMBIMBING	vi
LEMBAR PENGESAHAN	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
MOTTO PERSEMBAHAN	x
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Rempah-Rempah	3
2.1.1 Cabai Merah	3
2.1.2 Bawang Merah.....	4
2.1.3 Bawang Putih	4
2.1.4 Kunyit	5
2.1.5 Jahe	5
2.1.6 Kemeru	6
2.2 Pengeringan	6
2.3 Bumbu Instan.....	7
BAB III METODE PENELITIAN	9
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.3 Rancangan Penelitian	9
3.4 Prosedur Penelitian	10
3.3.1 Pembuatan Bumbu Iloni Instan.....	10
3.4 Parameter Yang diuji	11
3.4.1 Rendemen	11
3.4.2 Kadar Air	11
3.4.3 Pengukuran Jumlah VRS.....	11
3.4.4 Pengukuran Warna	12
3.4.5 Organoleptik	13
3.5 Analisa Data	13

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Rendemen.....	14
4.2 Kadar Air	15
4.3 <i>Volatile Reduce Substance</i> (VRS)	17
4.4 Pengukuran Warna	19
4.4.1 Nilai Warna L* (Kecerahan)	19
4.4.2 Nilai Warna a* (Kecerahan)	21
4.4.3 Nilai Warna b* (Kekuningan)	23
4.5 Organoleptik	24
4.5.1 Aroma	25
4.5.2 Warna	26
4.5.3 Rasa	28
BAB V PENUTUP	30
5.1 Kesimpulan	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	35
CURIKULUM VITAE	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kombinasi Perlakuan Suhu dan Lama Pengeringan	9
2. Sifat organoleptik bumbu iloni instan pada suhu 55°C dan suhu 65°C.....	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Proses Pembuatan Bumbu Iloni Instan	10
2. Nilai Rendemen Bumbu Iloni Instan	14
3. Kadar Air Bumbu Iloni Instan	16
4. Nilai <i>Volatile Reduce Substance</i> (VRS).....	18
5. Pengukuran Warna L* Bumbu Iloni Instan.....	20
6. Pengukuran Warna a* Bumbu Iloni Instan	22
7. Pengukuran Warna b* Bumbu Iloni Instan	23
8. Pembuatan Bumbu Iloni Instan	58
9. Pengujian Kadar Air	60
10 Pengujian Warna.....	60
11. Pengujian VRS.....	61
12. Organoleptik	61

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Hasil Analisa Rendemen	35
2. Hasil Analisa Kadar Air	37
3. Hasil Analisa <i>Volatile Reduce Substance</i> (VRS).....	40
4. Hasil Analisa Pengukuran Warna	43
5. Hasil Analisis Organoleptik	51