

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM CUKA DAN GULA TERHADAP
MUTU ORGANOLEPTIK ASINAN JANTUNG PISANG KEPOK
TERHADAP KUALITAS PENYIMPANAN**

OLEH

YAYAN HASYIM

NIM. 651 415 017

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I



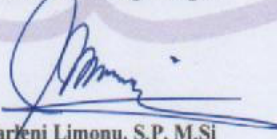
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003

Pembimbing II



Marieni Limonu, S.P, M.Si
NIP. 196911152008122001

Mengetahui:
Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan



Marieni Limonu, S.P, M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian : 13 Januari 2020

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

PENGARUH KONSENTRASI GARAM CUKA DAN GULA TERHADAP
MUTU ORGANOLEPTIK ASINAN JANTUNG PISANG KEPOK
TERHADAP KUALITAS PENYIMPANAN

OLEH

YAYAN HASYIM

NIM. 651 415 017

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I

Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003

Pembimbing II

Marleni Limonu, S.P, M.Si
NIP. 196911152008122001

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Pertanian

Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Ketua Jurusan
Ilmu dan Teknologi Pangan

Marleni Limonu, S.P, M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian : 13 Januari 2020

ABSTRAK

Yayan Hasyim. NIM 651415017. 2020. Pengaruh Konsentrasi Garam Cuka dan Gula Terhadap Mutu Organoleptik Asinan Jantung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Siti Aisa Liputo dan Marleni Limonu.

Asinan merupakan salah satu olahan sayuran dan buah-buahan yang dikonsumsi dalam keadaan mentah. Pemanfaatan jantung pisang kepok dalam pembuatan asinan merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan kerusakan terhadap kualitas dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam, gula, dan cuka terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dan 3 kali ulangan. Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance* (ANOVA) untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan perlakuan, dan apabila terdapat perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) dengan tingkat signifikansi $\alpha = 0,05$. Data diolah menggunakan *Microsoft Office Excel 2007* dan aplikasi *SPSS 16*. Hasil penelitian menunjukkan konsentrasi garam, gula, dan cuka memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan. bahwa perlakuan dengan penambahan konsentrasi 3 gr garam, 17 ml larutan cuka, dan 2,5 ml cuka memperoleh hasil yang lebih baik dibandingkan dengan perlakuan yang lain. Hal ini di lihat dari nilai pH berkisar (4,9 – 4,68), TPC berkisar (7,37 – 9,43), serta nilai susut bobot (0,0011 – 0,0033). Sedangkan berdasarkan hasil uji organoleptik secara umum menunjukkan, konsentrasi 3 gr garam, 17 ml larutan gula, dan 2,5 ml cuka merupakan perlakuan terbaik berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap kualitas penyimpanan.

Kata Kunci : *Asinan, Jantung Pisang Kepok.*

ABSTRACT

Yayan Hasyim. Student ID Number 651415017.2020. The Effect of the Concentration of Salt, Vinegar, and Sugar towards Organoleptic Quality of Pickle Made of Saba Banana's Heart towards Storage Quality. Skripsi. Study Program of Food Technology. Faculty of Agriculture. State University of Gorontalo. The principal supervisor is Siti Aisa Liputo, and the co-supervisor is Marleni Limonu.

Pickle is one of the processed vegetables and fruits which is consumed raw. The use of Saba banana's heart in making the pickle is an effort to control the damage on the nutritional quality and value as well as to extend the storage time. This research aims to find out the effect of the concentration of salt, vinegar, and sugar towards organoleptic quality of pickle made of Saba banana's heart towards storage quality. It applies a factorial completely randomized design with 3 repetitions. The data are analyzed with analysis of variance to find out whether or not there are treatment differences. If there are differences among treatments, the test is continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) with significance level $\alpha = 0,05$. The data are processed with Microsoft Office Excel 2007 and SPSS 16. The findings reveal that concentration of salt, sugar, and vinegar shows effect toward organoleptic quality of pickle made of Saba banana's heart and towards storage time. The treatment with the addition of 3 gr salt, 17 ml sugar solution, and 2,5 ml vinegar obtains better results than the other treatments. It can be seen from the pH range (4,9 – 4,68), TPC range (7,37 – 9,43) and the weight shrinkage value range (0,0011 – 0,0033). While based on the result of organoleptic test in general, it shows that concentration of 3 gr salt, 17 ml sugar solution, and 2,5 ml vinegar are the best treatments according to the parameter of color, aroma, flavor, and texture towards the quality of storage.

Keywords: *Pickle, Saba Banana's Heart*

