

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Uji Kualitas Sambal Cabai Selama Pemasangan Pada Beberapa
Kedai Bakso Di Kota Gorontalo

Nama : Nugroho S. Widodo

NIM : 651415024

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



Suryani Une, S.TP, M.Sc
NIP.198309232008012005

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Mayleni Limonu, SP., M.Si
NIP.196911152008122001

Tanggal Ujian : 26 April 2022

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Nugroho S. Widodo

NIM : 651414024

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Penelitian : Uji Kualitas Sambal Cabai Selama Pemajangan Pada Beberapa
Kedai Bakso Di Kota Gorontalo

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambil alihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukuman atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 26 April 2022

Penulis



Nugroho S. Widodo

651415024

ABSTRAK

NUGROHO S. WIDODO. 651415024. 2022. Uji Kualitas Sambal Cabai Selama Pemajangan Pada Beberapa Kedai Bakso Di Kota Gorontalo. Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibimbing oleh Siti Aisa Liputo dan Suryani Une.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sambal cabai selama pemajangan pada beberapa kedai bakso di Kota Gorontalo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pengelompokan lokasi dan variasi lama pemajangan. Data dianalisis dengan uji statistik *Analysis of variance* (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sambal cabai pada kedai 1, 2 dan 3 selama pemajangan berpengaruh terhadap hasil ALT, pH, dan Organoleptik (rasa, aroma), serta adanya pertumbuhan bakteri Coliform. Lama pemajangan terbaik adalah pada pemajangan 0 hari pada semua kedai dengan hasil ALT pada kedai satu $5,8 \times 10^3$, kedai kedua $2,7 \times 10^4$, dan kedai ketiga $7,5 \times 10^3$. Hasil pH pada kedai kesatu 5,61, kedai kedua 5,28, kedai ketiga 5,60. Hasil coliform kedai satu $<3,0$, kedai kedua $<3,0$, kedai ketiga $<3,0$. Hasil organoleptik rasa pada kedai satu 5,76, kedai kedua 5,3, dan kedai ketiga 4,73. Organoleptik aroma pada kedai satu 5,73, kedai kedua 5 dan kedai ketiga 4,83.

Kata Kunci : *kedai bakso, sambel cabai, cemaran mikroba, coliform*

ABSTRACT

NUGROHO S. WIDODO. 651415024. 2022. Quality Testing over Chili Sauce during Display in Several Meatball Restaurants in Gorontalo City. Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Universitas Negeri Gorontalo. The principal supervisor is Siti Aisa Liputo and the co-supervisor is Suryani Une.

The research aims to determine the quality of chili sauce during display in several meatball restaurants in Gorontalo City. The method used in this current research is Completely Randomized Design (CRD) with classification of location and variation of display duration. The data are analyzed by applying Analysis of Variance (ANOVA). The research finding reveals that the chili sauce in restaurant 1, 2, and 3 during the display affects results of ALT, pH, and organoleptic (taste, aroma), as well as it discovers a growth of Coliform bacteria. In addition, the best display duration is in the 0 day in all restaurants with results at restaurant one for 5.8×10^3 , restaurant two for 2.7×10^4 , and restaurant three for 7.5×10^3 . In the meantime, the results of pH in restaurant one is 5.61, restaurant two is 5.28, and restaurant three is 5.60, and the result of coliform at restaurant one is <3.0 , restaurant two is <3.0 , and restaurant three is <3.0 . Additionally, the results of organoleptic for taste at restaurant one is 5.76, restaurant two is 5.3, and restaurant three is 4.73, whereas for aroma at restaurant one is 5.73, restaurant two is 5, and restaurant three is 4.83.

Keywords: *meatball restaurant, chili sauce, microbial pollution, coliform*

