

**PROFIL SENSORI MANISAN TOMAT KURMA DENGAN PENGARUH
KONSENTRASI LARUTAN KAPUR SIRIH DAN LAMA *BLANCHING*
MENGUNAKAN METODE *JUST ABOUT RIGHT***

SKRIPSI



Disusun oleh :

SYAFIAN PUTRA DIAPRI

NPM. 18033010016

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**PROFIL SENSORI MANISAN TOMAT KURMA DENGAN PENGARUH
KONSENTRASI LARUTAN KAPUR SIRIH DAN LAMA BLANCHING
MENGUNAKAN METODE *JUST ABOUT RIGHT***

SKRIPSI



**Disusun oleh
SYAFIAN PUTRA DIAPRI
NPM. 18033010016**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**PROFIL SENSORI MANISAN TOMAT KURMA DENGAN PENGARUH
KONSENTRASI LARUTAN KAPUR SIRIH DAN LAMA BLANCHING
MENGUNAKAN METODE JUST-ABOUT-RIGHT**

Oleh :

SYAFIAN PUTRA DIAPRI
18033010016

**Telah Dipertahankan dan Diterima oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi
Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional
"Veteran" Jawa Timur pada tanggal 29 Agustus 2024.**

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc
NIP. 19881108 202203 1 003

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Syafian Putra Diapri

NPM : 18033010016

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Hasil Penelitian dengan judul :

**PROFIL SENSORIS MANISAN TOMAT KURMA DENGAN PENGARUH KONSENTRASI
LARUTAN KAPUR SIRIH DAN LAMA BLANCHING MENGGUNAKAN METODE JUST-
ABOUT-RIGHT**

Surabaya, 30 Agustus 2024

Dosen Penguji yang memerintahkan revisi:

1.

Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

2.

Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc
NIP. 19881108 202203 1 003

3.

Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

4.

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 19940822 202203 1 004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Roslda, S.TP., MP
NIP. 19710219 202121 2 004

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Syafian Putra Diapri
NPM : 18033010016
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik
Judul : Profil Sensori Manisan Tomat Kurma Dengan Pengaruh Larutan Kapur Sirih Dan Lama Blanching Menggunakan Metode Just About Right

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali bagian sumber informasi dicantumkan.

Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah lain yang sudah ada.

Surabaya, 5 September 2024

Pembuat Pernyataan



Syafian Putra Diapri
NPM. 18033010016

**PROFIL SENSORI MANISAN TOMAT KURMA DENGAN PENGARUH
KONSENTRASI LARUTAN KAPUR SIRIH DAN LAMA *BLANCHING*
MENGUNAKAN METODE *JUST-ABOUT-RIGHT***

**SYAFIAN PUTRA DIAPRI
NPM. 18033010016**

INTISARI

Manisan tomat kurma merupakan olahan manisan berbahan dasar tomat yang dikeringkan hingga berbentuk seperti kurma. Dalam pembuatannya diperlukan perlakuan salah satunya dengan larutan kapur sirih dan *blanching*. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah konsentrasi larutan kapur sirih (2%, 3%, dan 4% (b/b)) dan lama *blanching* (5 menit, 10 menit, dan 15 menit), dimana dengan perlakuan yang berbeda akan berpengaruh terhadap pembentukan atribut sensori pada manisan tomat kurma. Penentuan atribut sensori dalam penelitian ini menggunakan FGD dengan 10 orang panelis berkriteria telah familiar dengan manisan tomat kurma. Terdapat 22 atribut yang diseleksi pada FGD sehingga didapatkan 17 atribut sensori yang digunakan sebagai acuan untuk evaluasi sensori. Metode evaluasi sensori yang digunakan pada penelitian ini adalah metode *Just about right* dengan tujuan untuk menganalisis atribut-atribut sensori sampel yang berpengaruh terhadap penerimaan konsumen, sehingga dapat dicari perlakuan pada sampel yang paling optimal. Evaluasi sensori dilakukan oleh 100 orang panelis dengan 17 atribut melalui penilaian skala JAR dan *overall liking*. Data yang diperoleh diolah menggunakan XLSTAT 2024. Berdasarkan hasil analisis, sampel S2T3 (K. L. Kapur Sirih 3% : *Blanching* 15 menit) merupakan sampel dengan perlakuan paling optimal, dimana atribut yang perlu dioptimasi hanya *juicy texture*, *sweet taste* dan *fruity taste*.

Kata kunci: *Just about right*, Manisan Tomat Kurma, *Blanching*, Kapur Sirih

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat, Hidayat, serta Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **Profil Sensori Manisan Tomat Kurma Dengan Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur Sirih Dan Lama *Blanching* Menggunakan Metode *Just-about-right***. Tujuan dari penulisan Skripsi ini yakni sebagai pemenuhan syarat kelulusan tingkat Sarjana Strata 1 pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.

Penulis menyadari bahwa dalam pengerjaan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Maka dari itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur sekaligus sebagai Dosen Pembimbing I atas segala bimbingan, petunjuk dan saran kepada penulis sehingga penyusunan Skripsi ini berjalan dengan baik.
2. Bapak Anugerah Dany P., S.TP., M.P., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing II atas segala bimbingan, petunjuk dan saran kepada penulis sehingga penyusunan Skripsi ini berjalan dengan baik.
3. Ibu Dr. Rosida, S. TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP., selaku Dosen Penguji sekaligus sebagai Dosen Wali yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran serta membimbing penulis selama menempuh perkuliahan.
5. Bapak Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si., selaku Dosen Penguji yang telah meluangkan waktu untuk memberikan kritik dan masukan demi kemajuan skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Teknik, khususnya Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
7. Keluarga penulis, khususnya kedua orang tua, adik dan Jasmin yang selalu memberikan do’a, motivasi, dukungan, serta bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini
8. Teman – teman Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah banyak memberikan doa, semangat, bantuan dan saran – sarannya.
9. Seluruh Laboran TP, Aslab TPP dan Staff FT.

10. Seluruh responden penulis yang bersedia membantu dan meluangkan waktu untuk menjadi panelis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari Skripsi ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik serta saran yang bersifat membangun untuk menyempurnakan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap dengan tersusunnya Skripsi ini dapat memberikan ilmu pengetahuan, wawasan, serta kebermanfaatan untuk masa mendatang.

Surabaya, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan	3
C. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Manisan	4
1. Manisan Kering.....	4
B. Manisan Tomat Kurma	5
1. Proses Pembuatan Manisan Tomat Kurma.....	6
C. Tomat.....	9
D. Perlakuan Dalam Pembuatan Manisan Tomat Kurma	11
1. <i>Blanching</i>	11
2. Perendaman Larutan Kapur Sirih	12
E. Evaluasi Sensori.....	13
1. <i>Focus group discussion</i> (FGD)	14
2. Skala <i>Just about right</i> (JAR)	16
3. Uji Hedonik (<i>Overall liking</i>).....	18
4. Analisis Penalti	20
F. Landasan Teori.....	22
G. Hipotesis	25
BAB III BAHAN DAN METODE.....	26
A. Tempat dan Waktu Penelitian	26
B. Bahan Penelitian.....	26
C. Alat Penelitian.....	26
D. Metode Penelitian	26
1. Variabel berubah	27
2. Variabel Tetap	27
E. Parameter yang Diamati.....	28
F. Prosedur Penelitian	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Analisis Data <i>Just-about-right</i> Manisan Tomat Kurma Dengan Perlakuan Konsentrasi Larutan Kapur Sirih Dan Lama <i>Blanching</i>	32

B. Profil Atribut Sensori Manisan Tomat Kurma Dengan Perlakuan Konsentrasi Larutan Kapur Sirih Dan Lama <i>Blanching</i>	33
1. S1T1 (Larutan Kapur Sirih 2%, <i>blanching</i> 5 menit)	33
2. S1T2 (Larutan Kapur Sirih 2%, <i>blanching</i> 10 menit)	38
3. S1T3 (Larutan Kapur Sirih 2%, <i>blanching</i> 15 menit)	44
4. S2T1 (Larutan Kapur Sirih 3%, <i>blanching</i> 5 menit)	48
5. S2T2 (Larutan Kapur Sirih 3%, <i>blanching</i> 10 menit)	53
6. S2T3 (Larutan Kapur Sirih 3%, <i>blanching</i> 15 menit)	59
7. S3T1 (Larutan Kapur Sirih 4%, <i>blanching</i> 5 menit)	63
8. S3T2 (Larutan Kapur Sirih 4%, <i>blanching</i> 10 menit)	68
9. S3T3 (Larutan Kapur Sirih 4%, <i>blanching</i> 15 menit)	73
C. Analisis Keputusan	78
BAB V PENUTUP	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Mutu Manisan Buah Kering.....	6
Tabel 2 Kandungan Gizi Tomat.....	10
Tabel 3 Atribut Sensori dari Manisan Buah Tomat	16
Tabel 4. Hasil Kombinasi variable berubah.....	27
Tabel 5 Hasil atribut sensori berdasarkan FGD	33
Tabel 6. Hasil <i>penalty analysis</i> sampel manisan tomat kurma (S1T1).....	36
Tabel 7 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S1T2).....	39
Tabel 8 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S1T3).....	45
Tabel 9 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S2T1).....	50
Tabel 10 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S2T2).....	54
Tabel 11 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S2T3).....	61
Tabel 12 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S3T1).....	64
Tabel 13 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S3T2).....	70
Tabel 14 Hasil <i>Penalty analysis</i> Sampel Manisan Tomat Kurma (S3T3).....	74
Tabel 15 Hasil analisis penalti atribut	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Manisan Buah Tomat.....	6
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Manisan Tomat Kurma.....	7
Gambar 3. Buah Tomat	9
Gambar 4. Contoh <i>Penalty analysis Table</i>	21
Gambar 5. Contoh <i>Mean drops plot</i>	22
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tomat Kurma	30
Gambar 7. Diagram Alir Prosedur Evaluasi Sensori	31
Gambar 8. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S1T1).....	37
Gambar 9. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S1t2).....	43
Gambar 10. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S1T3).....	47
Gambar 11. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S2T1).....	52
Gambar 12. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S2T2).....	58
Gambar 13. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S2T3).....	62
Gambar 14. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S3T1).....	67
Gambar 15. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S3T2).....	72
Gambar 16. <i>Mean drops plot</i> Manisan Tomat Kurma (S3T3).....	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pengujian Analisis	84
Lampiran 2. Kuisoner <i>Focus group discussion</i> , Lembar persetujuan panelis, kuisoner <i>Just-about-right</i> dan Uji Hedonik.....	85
Lampiran 3. Hasil Analisis Data <i>Focus group discussion</i> (FGD)	92
Lampiran 4. Hasil Analisis Data <i>Just about right</i> (JAR)	94
Lampiran 5. Dokumentasi.....	114