UJI ORGANOLEPTIK DANGKE YANG DIAWETKAN DENGAN TANAMAN HERBAL

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare

NURMILI
218140003

Telah Diperiksa dan Disetujui,
Pada Tanggal: 29 Maret 2022

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 969 420	**NBM. 1161 167**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
PAREPARE
2022

UJI ORGANOLEPTIK DANGKE YANG DIAWETKAN DENGAN TANAMAN HERBAL

NURMILI
218140003

SKRIPSI

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 969 420	**NBM. 1161 167**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

Isi Skripsi Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 21 Maret 2022

Susunan Dewan Penguji

	Tanda Tangan
Ketua Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si NBM. 964 420	
Anggota I Fitriani, S.Pt., M.Si NBM. 1161 167	
Anggota II Irmayani, S.Pt., M.Si NBM. 1219 368	
Anggota III Rasbawati, S.Pt., M.Si NBM. 1180 338	

Skripsi Ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

Tanggal: 30 Maret 2022

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM. 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Nurmili
Nomor Induk Mahasiswa	: 218140003
Program Studi	: Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Uji Organoleptik Dangke Yang Diawetkan Dengan Tanaman Herbal" saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain. Semua sumber data dan informasi telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Parepare, 21 Maret 2022

Yang membuat Pernyataan



Nurmili

ABSTRAK

Nurmili (218140003) Uji Organoleptik Dangke Yang Diawetkan Dengan Tanaman Herbal dibimbing oleh **Intan Dwi Novieta** dan **Fitriani.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dangke yang diawetkan dengan tanaman herbal yaitu jahe, bawang putih dan kunyit. Analisis data penelitian dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap yaitu H0 : Tanpa Perlakuan/ Kontrol, H1 : Pengawetan dengan Bawang Putih 10%, H2 : Pengawetan dengan Jahe 10% dan H3 : Pengawetan dengan Kunyit 10%. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap produk dangke memberikan pengaruh sangat nyata pada warna dan rasa sementara aroma dan tekstur tidak berpengaruh nyata. Perlakuan terbaik berdasarkan penilaian panelis adalah perlakuan H2 yaitu bawang putih pada warna (3,71) tekstur (3,24) dan rasa (3,84). Kemudian perlakuan terbaik pada aroma (3,65) yaitu perlakuan H3 yaitu kunyit.

Kata kunci : Uji organoleptik, dangke, Jahe, bawang putih dan kunyit.

ABSTRACT

Nurmili (218140003) Organoleptic Test of Dangke Preserved With Herbal Plants Guided by Intan Dwi Novieta and Fitriani

This study aims to determine the organoleptic test of dangke preserved with herbal plants, namely ginger, garlic and turmeric. Analysis of research data was designed with a completely randomized design, namely H0: Without Treatment/Control, H1: Preservation with Garlic 10%, H2: Preservation with Ginger 10% and H3: Preservation with Turmeric 10%. Based on the results of the organoleptic test, it was shown that the panelists' assessment of dangke products had a very significant effect on color and taste, while aroma and texture had no significant effect. The best treatment based on panelists' assessment was the H2 treatment, namely garlic in color (3.71) and texture (3.24). Then the best treatment on aroma (3.65) and taste (3.84) was the H3 treatment, namely turmeric.

Keywords: organoleptic test, dangke, Ginger, garlic and turmeric.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena hanya dengan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan hasil penelitian yang berjudul **"**Uji Organoleptik Dangke Instan yang diawetkan dengan Tanaman Herbal**"**.

Dalam menyelesaikan hasil penelitian ini, penulis tidak lepas dengan berbagai macam bantuan dan bimbingan, baik berupa ide maupun bantuan dalam pembuatan hasil penelitian ini. Terima kasih kepada kedua orang tua yang senantiasa mendoakan serta memberi dukungan kepada penulis dan kepada orang-orang yang turut mendukung penyelesaian penelitian ini antara lain :

1. Ayahanda Munding dan Ibu Hasnida serta saudara-saudaraku yang senantiasa memberikan doa, motivasi serta dukungan.
2. Bapak Dr. H. M. Nasir, M.Pd selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare.
3. Ibu Dr. Nurhapsa, S.P ., M.Si selaku Dekan Fakultas pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.
4. Ibu Fitriani S.Pt., M.Si selaku Ketua Prodi Studi Peternakan Universitas Muhammadiyah
5. Ibu Intan Dwi Novieta S.Pt., M.Si dan Ibu Fitriani S.Pt., M.Si yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam

memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.

6. Ibu Irmayani S.Pt., M.Si dan Ibu Rasbawati S.Pt., M.Si selaku dewan penguji yang selalu memberikan saran dan arahan dalam penyusunan laporan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen serta staf Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare atas ilmu yang telah diberikan dan bantuannya selama masa perkuliahan.
8. Seluruh rekan mahasiswa peternakan Angkatan 2018 dan teman-teman tingkat mahasiswa Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare yang tiada hentinya memberi semangat serta bantuan saran dan kritikannya.
9. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu saran dan masukan yang bersifat membangun dalam penulisan selanjutnya. Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Parepare, 30 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

SUSUNAN DEWAN PENGUJI..... iii

PERNYATAAN KEASLIAAN SKRIPSI..... iv

ABSTRAK..... v

ABSTRACT vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI..... ix

DAFTAR TABEL..... xii

DAFTAR GAMBAR..... xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I. PENDAHULUAN……..... 1

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Permasalahan…. 3

1.3. Tujuan Penelitian..... 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA…….. 4

2.1. Dangke……. 4

2.2. Kunyit……..... 7

2.3. Jahe……..... 11

2.4. Bawang Putih……..... 14

2.5. Uji Organoleptik…. 18

2.5.1. Warna…… 20

2.5.2. Tekstur…….. ……..... 20

2.5.3. Aroma…….. 21

2.5.4. Rasa… ……..... 22

BAB III. KERANGKA PIKIR…….. 25

3.1. Kerangka Pikir 25

3.2. Hipotesis 25

BAB IV. METODOLOGI PENELITIAN…….. 26

4.1. Waktu dan Tempat 26

4.2. Bahan dan Alat 26

4.3. Metodologi Penelitian 26

4.4. Analisis Data 27

4.5. Komponen Pengamatan 27

4.5.1. Uji Organoleptik 27

4.6. Pelaksanaan Penelitian 28

4.6.1. Preparasi Bahan 28

4.6.2. Pembuatan Ekstrak Tanaman Herbal 28

4.6.3. Pembuatan Dangke Instan..... 29

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN…….. 30

5.1. Hasil……..... 30

5.1.1. Uji Organoleptik…… 30

5.1.1.1. Warna……..... 30

5.1.1.2. Tekstur…….. 31

5.1.1.3. Aroma……..... 32

5.1.1.4. Rasa…….. 33

5.2. Pembahasan……..... 34

5.2.1. Uji Organoleptik…… 34

5.2.1.1. Warna……..... 34

5.2.1.2. Tekstur…….. 36

5.2.1.3. Aroma……..... 39

5.2.1.4. Rasa……..... 42

BAB VI. PENUTUP……..... 45

6.1. Kesimpulan……..... 45

6.1. Saran……..... 45

DAFTAR PUSTAKA……..... 46

LAMPIRAN……..... 50

RIWAYAT HIDUP…….. 58

DAFTAR TABEL

No. Teks Halaman

1. Tabel 1.1. Komposisi Kimia Dangke 4

DAFTAR GAMBAR

No. Teks Halaman

1. Gambar 1.1. Dangke..... 4
2. Gambar 1.2. Kunyit 8
3. Gambar 1.3. Jahe..... 11
4. Gambar 1.4. Bawang Putih..... 15
5. Gambar 1.5. Kerangka Pikir 25
6. Gambar 1.6. Hasil uji organoleptik warna dangke..... 30
7. Gambar 1.7. Hasil uji organoleptik tekstur dangke..... 31
8. Gambar 1.8. Hasil uji organoleptik aroma dangke 32
9. Gambar 1.9. Hasil uji organoleptik rasa dangke 33

DAFTAR LAMPIRAN

No. Teks Halaman

1. Lampiran 1. Denah Pengacakan..... 49

2. Lampiran 2. Kuisioner Penilaian 50

3. Lampiran 3. Nilai Uji Organoleptik..... 51

4. Lampiran 4. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian 55