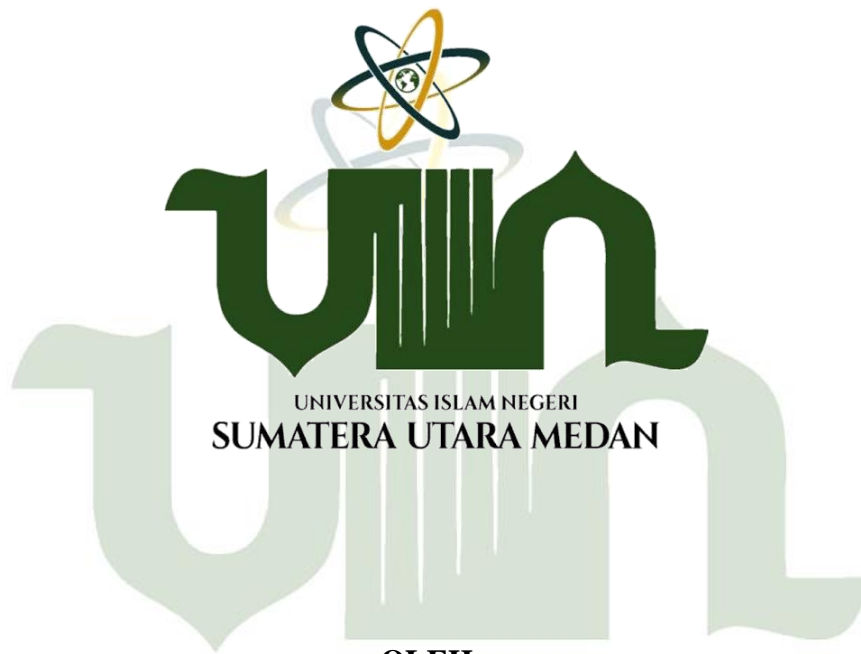


**PEMBUATAN KECAP SALAK MANIS PEDAS DAN KANDUNGAN GIZI
SERTA UJI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

SUMATERA UTARA MEDAN

OLEH:

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

AZIZAH AMELIAH

NIM: 0801182189

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN**

202

**PEMBUATAN KECAP SALAK MANIS PEDAS DAN KANDUNGAN GIZI
SERTA UJI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat**

Oleh :

AZIZAH AMELIAH

NIM: 0801182189

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA
MEDAN
2022**

PEMBUATAN KECAP SALAK MANIS PEDAS DAN KANDUNGAN GIZI SERTA UJI ORGANOLEPTIK

AZIZAH AMELIAH

NIM: 0801182189

ABSTRAK

Buah merupakan salah satu sumber vitamin, mineral, dan kaya enzim. Buah-buahan yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman yang beraneka ragam salah satunya buah salak. Jenis salak yang tumbuh di Indonesia salah satunya adalah salak Padangsidempuan ataupun Tapanuli Selatan sejak dahulu dikenal sebagai daerah penghasil buah salak yang tumbuh secara alami baik di kebun dan di pekarangan penduduk. Buah salak Padangsidempuan memiliki kekhasan dibandingkan dengan salak jenis lainnya. Warna daging buah yang berserabut merah dan berserabut putih, rasa yang cukup manis tetapi sedikit terasa asam, legit, dan kelat berbeda dengan jenis salak lain seperti salak pondoh. Buah salak memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Menurut Mahmud et al. (2018), dalam setiap 100 g buah salak terdapat karbohidrat sebesar 12,8 g, dan serat sebesar 3,2 g.. Pemanfaatan daging buah salak dijadikan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan kecap manis pedas. Selain itu buah salak juga melimpah dan mudah didapatkan. Pengolahan daging buah salak menjadi kecap juga bertujuan menambah keanekaragaman makanan yang pada umumnya kecap sendiri terbuat dari kedelai. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan gizi dan uji organoleptik atau sensoris masyarakat terhadap kecap salak manis pedas. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan 2 perlakuan, perlakuan I buah salak halus sebanyak 50% gula merah cair sebanyak 35% cabai rawit hijau halus 15%, perlakuan II buah salak halus sebanyak 55% gula merah cair sebanyak 35% cabai rawit halus sebanyak 10%. Hasil dari penelitian ini rasa kecap salak manis pedas perlakuan I lebih disukai panelis dengan skor tertinggi yaitu 97 (86,15%), warna kecap salak manis pedas perlakuan I lebih disukai panelis dengan skor tertinggi 109 (87,2%), aroma kecap salak manis pedas perlakuan I lebih disukai dengan skor tertinggi 94 (75,2%) dan tekstur kecap salak manis pedas perlakuan I lebih disukai dengan skor tertinggi 102 (81,6%). Kandungan gizi tertinggi terdapat pada kecap salak manis pedas perlakuan pertama yaitu dengan hasil 28,5% karbohidrat dan 5,19% serat kasar yang terdapat pada kecap salak manis pedas.

Kata Kunci : Salak, Kecap, Manis, Pedas

MAKING OF SPICY SWEET SNAKEFRUIT SOY AND NUTRITIONAL CONTENT AND ORGANOLEPTIC TESTS

AZIZAH AMELIAH

NIM: 0801182189

ABSTRACT

Fruit is a source of vitamins, minerals, and is rich in enzymes. Fruits that can be processed into various foods and drinks, one of which is snakefruit. One of the types of salak that grows in Indonesia is Padangsidempuan snakefruit or South Tapanuli which has long been known as a snakefruit-producing area that grows naturally both in gardens and in people's yards. Padangsidempuan snakefruit has a uniqueness compared to other types of snakefruit. The color of the flesh of the fruit is red and white, the taste is quite sweet but slightly sour, legit, and nutty, different from other types of snakefruit such as snakefruit pondoh. Snakefruit contains nutrients that are good for health. According to Mahmud et al. (2018), in every 100 g of snakefruit there is 12.8 g of carbohydrates, and 3.2 g of fiber. The use of snakefruit flesh is used as a substitute for making spicy sweet soy sauce. In addition, snakefruit is also abundant and easy to obtain. Processing of snakefruit flesh into soy sauce also aims to increase the diversity of foods, which in general, soy sauce itself is made from soybeans. This study is an experimental study using 2 treatments, treatment I of fine snakefruit as much as 50% liquid brown sugar as much as 35% fine green chilies 15%, treatment II smooth snakefruit as much as 55% liquid brown sugar as much as 10% fine chili pepper . The results of this study were the taste of sweet and spicy snakefruit soy sauce in treatment I was preferred by the panelists with the highest score of 97 (86.15%), the color of the sweet and spicy snakefruit soy sauce in treatment I was preferred by the panelists with the highest score of 109 (87.2%), the aroma of snakefruit soy sauce Sweet and spicy treatment I was preferred with the highest score of 94 (75.2%) and the texture of sweet and spicy snakefruit soy sauce in treatment I was preferred with the highest score of 102 (81.6%). The highest nutritional content was found in sweet and spicy snakefruit soy sauce in the first treatment, which resulted in 28.5% carbohydrates and 5.19% crude fiber found in sweet and spicy snakefruit soy sauce.

Keywords: Snakefruit, Soy sauce, Spicy, Sweet

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Azizah Ameliah
Nim : 0801182189
Peminatan : Gizi Masyarakat
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Tempat/Tanggal Lahir : Padangsidempuan, 07 Mei 2000
Judul Skripsi : Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas Dan Kandungan Gizi Serta Uji Organoleptik

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini hasil karya asli saya yang diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Strata I pada Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
2. Semua sumber yang saya gunakan dalam penelitian ini telah saya cantumkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat FKM UIN Sumatera Utara Medan.
3. Jika dikemudian hari terbukti bahwa karya ini bukan karya asli saya atau merupakan hasil jiplakan dari karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi yang berlaku di Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan.

Medan, 10 Agustus 2022


AZIZAH AMELIAH
NIM: 0801182187

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Azizah Ameliah
Nim : 0801182187
Peminatan : Gizi Masyarakat
Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Tempat/Tanggal Lahir : Padangsidempuan, 07 Mei 2000
Judul Skripsi : Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas Dan Kandungan Gizi Serta Uji Organoleptik

Menyetujui,
Pembimbing Skripsi



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

Eliska SKM.M.Kes

NIP: 1100000125

Pembimbing Integrasi



Dr.Salamuddin M.A
NIP: 197407192007011014

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Dengan Judul:

PEMBUATAN KECAP SALAK MANIS PEDAS DAN KANDUNGAN GIZI SERTA UJI ORGANOLEPTIK

Yang Dipersiapkan Dan Dipertahankan Oleh :

AZIZAH AMELIAH
NIM: 0801182189

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji Skripsi Pada Tanggal 29
Agustus 2022 Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Di Terima

TIM PENGUJI

Ketua Penguji



Susilawati, S.KIM, M.Ke
NIP: 19731113199803204

Penguji I



Eliska, SKM, M.Kes
NIP: 1100000125

Penguji II



apt. Wahyudi, S.Farm., M.Si
NIP: 199107202020121009

Penguji Integrasi



Dr. Salamuddin, MA
NIP: 197407192007011014

Medan, 29 Agustus 2022
Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Dekan



Dr. Mhd. Furqan, S.Si, M. Comp. Sc.
NIP: 19800806200604100

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

(Currivulum Votae)

DATA PRIBADI

Nama : Azizah Ameliah
Tempat/ Tanggal Lahir : Padangsidimpuan, 07 Mei 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Status : Belum menikah
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Jalan alfalaah raya no 37 medan timur
Email : azizahameliahmdf7@gmail.com

DATA ORANG TUA

Nama Ayah : Alm. Gulma
Pekerjaan : -
Nama Ibu : Almh. Saleha
Pekerjaan : -
Alamat : -

DATA PENDIDIKAN FORMAL

SD : SD NEGERI 200118 SADABUAN
SMP : SMPN 4 PADANGSIDIMPUAN
SMA : SMAN 4 PADANGSIDIMPUAN

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur Alhamdulillah, penulis ucapkan kehadiran Allah SWT. atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian dengan judul **“Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas Dan Kandungan Gizi Serta Uji Organoleptik”** sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1), pada Program Sarjana Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Dalam penulisan proposal ini banyak hambatan dan juga serta rintangan yang penulis hadapi, namun pada akhirnya penulis dapat melaluinya berkat adanya bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun spiritual. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Syahrin Harahap, MA. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan
2. Bapak Prof. Dr. Syafaruddin, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara
3. Bapak Dr. Mhd.Furqan, S. Si., M. Comp. selaku Wakil Dekan I Bidang Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara.

4. Bapak, Dr. Watni Marpaung, M.A selaku Wakil Dekan II Bidang Keuangan dan Perlengkapan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara.
5. Bapak Dr. Salamuddin, M.A selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara dan selaku Dosen Pembimbing Kajian Integritas yang telah memberikan arahan serta bimbingan kepada peneliti.
6. Ibu Susilawati, SKM, M.Kes selaku Ketua Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat.
7. Ibu Eliska, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan serta bimbingan kepada peneliti untuk kelancaran dalam menyelesaikan proposal penelitian.
8. Bapak apt. Wahyudi, S.Farm, M.Si selaku dosen penguji umum dalam seminar proposal yang telah memberikan arahan serta bimbingannya kepada penulis
9. Seluruh dosen dan Staf di FKM UINSU yang telah memberikan bekal ilmu selama penulis mengikuti perkuliahan.
10. Teristimewa penulis ucapkan kepada kedua orang tua tercinta dan tersayang, Alm.Ayahanda dan Almh.Ibunda yang telah berada disisi Allah SWT.
11. Kakak dan Abang tersayang, Sry Lestari, Risa Riski, Ilham, Veri Pramudia Fadly yang telah mendoakan, memberikan keceriaan dan motivasi sehingga

penulis dapat selalu bersemangat untuk menjalani masa perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi ini.

12. Teman Seperjuangan, Duta, Dila, Dinda, Wisudan yang selalu setia menjadi teman sekaligus keluarga, memberikan dukungan, motivasi, dan keceriaan sehingga penulis dapat selalu bersemangat untuk menjalani masa perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi ini.
13. Sahabat, Aminah Hati, Melati Natalia, Alfian Zein, Azizul Hakim, yang selalu setia menjadi teman sekaligus keluarga, memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan keceriaan sehingga penulis dapat selalu bersemangat untuk menjalani masa perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi ini.
14. Teristimewa keponakan tersayang Mirza, Dilshad, Araci, yang selalu memberikan keceriaan agar penulis selalu bersemangat untuk menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam penelitian skripsi ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Medan, Agustus 2022

Penulis

Azizah Ameliah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2	8
LANDASAN TEORITIS	8
2.1 Konsep Kecap	8
2.1.1 Defenisi Kecap.....	8
2.1.2 Pembagian Kecap	8
2.1.3 Faktor-faktor Penentu Kualitas Kecap.....	11
2.1.4 Pembuatan Kecap Secara Umum.....	13
2.1.5 Kandungan Gizi Pada Kecap Kedelai Hitam Manis.....	14
2.2 Konsep Salak.....	16
2.2.1 Defenisi Salak	16

2.2.2 Kandungan Gizi Salak	17
2.3 Daya Terima Makanan.....	20
2.4 Dewasa	21
2.5 Panelis	21
2.6 Kajian Integrasi Keislaman	23
2.6.1 Konsep Makanan Bergizi Menurut Al-Qur'an dan Hadis	23
2.6.2 Pandangan Ulama Terhadap Konsumsi Makanan Halal	27
2.7 Kerangka Konsep Penelitian	29
2.8 Hipotesa Penelitian	29
BAB 3	28
METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	28
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	29
3.3 Defenisi Operasional	29
3.4 Prosedur Pelaksanaan Eksperimen	31
3.4.1 Bahan	31
3.4.2 Alat.....	31
3.4.3 Tahapan Pembuatan.....	32
3.5 Aspek Pengukuran	36
3.6 Uji Daya Terima.....	36
3.7 Panelis.....	38
3.8 Teknik Pengumpulan Data	39
3.8.1 Jenis Data.....	40
3.8.2 Alat atau Instrument Penelitan.....	40
3.8.3 Prosedur Pengumpulan Data.....	40
3.9 Uji Beda.....	43
BAB IV	44
HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Hasil Penelitian	44

4.1.1 Karakteristik Kecap Salak Manis Pedas	44
4.1.2 Deskriptif Panelis.....	45
4.1.3 Analisis Organoleptik Kecap Salak Manis Pedas.....	46
4.1.4 Hasil Kandungan Gizi Kecap Salak Manis Pedas	48
4.1.5 Hasil Uji Beda (Independet Sample T Test).....	49
4.2 Pembahasan	52
4.2.1 Karakteristik Kecap Salak Manis Pedas	52
4.2.2 Uji Organoleptik Kecap Salak Manis Pedas.....	53
4.2.3 Analisis Uji Daya Terima Kecap Salak Manis Pedas.....	53
4.2.4 Analisis Kandungan Karbohidrat dan Serat Kasar Kecap Salak Manis Pedas	56
BAB V	59
KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis kecap berdasarkan bahan bakunya.....	9
Tabel 2.2 Spesifikasi persyaratan mutu kecap manis (SNI 01-2543-1999).....	10
Tabel 2.3 Spesifikasi persyaratan mutu kecap ikan (SNI 01- 4271-1996)	11
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Kecap Manis per 100 ml.....	15
Tabel 2.5 Beberapa Kandungan Zat Gizi Pada Kecap Kedelai	16
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Buah Salak per 100 gram.....	18
Tabel 2.7 Beberapa Kandungan Zat Gizi Pada Buah Salak.....	18
Tabel 3. 1 Komposisi Kecap Salak Manis Pedas Perlakuan I.....	31
Tabel 3.2 Komposisi Kecap Salak Manis Pedas Perlakuan II	31
Tabel 3.3 Tingkat Penerimaan Konsumen	37
Tabel 3.4 Interval Persentase dan Kriteria Kesukaan	42
Tabel 4.1 Karakteristik Kecap Salak Manis Pedas	43
Tabel 4.2 Hasil Analisis Daya Terima Warna Kecap Salak Manis Pedas.....	44
Tabel 4.3 Hasil Analisis Daya Terima Aroma Kecap Salak Manis Pedas.....	45
Tabel 4.4 Hasil Analisis Daya Terima Rasa Kecap Salak Manis Pedas.....	46
Tabel 4.5 Hasil Analisis Daya Terima Tekstur Kecap Salak Manis Pedas	46
Tabel 4.6 Hasil Kandungan Gizi Kecap Salak Manis Pedas Perlakuan Pertama	47
Tabel 4.7 Hasil Kandungan Gizi Kecap Salak Manis Pedas Perlakuan Kedua	47
Tabel 4.8 Hasil Uji Beda Warna Kecap Salak Manis Pedas.....	48
Tabel 4.9 Hasil Uji Beda Aroma Kecap Salak Manis Pedas	49
Tabel 4.10 Hasil Uji Beda Rasa Kecap Salak Manis Pedas.....	50
Tabel 4.11 Hasil Uji Beda Tekstur Kecap Salak Manis Pedas	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Salak.....	17
Gambar 2.2 Kerangka Konsep Penelitian Kecap Manis Pedas dari Salak	30
Gambar 3.1 Skema Pembuatan Daging Buah Salak Halus.....	32
Gambar 3.2 Skema Pembuatan Cabai Rawit Halus	33
Gambar 3.3 Skema Pembuatan Gula Merah Cair	33
Gambar 3.4 Skema Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas.....	34

