

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto T. (2005). *Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Adisarwanto. (2014). *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Ariviani, Setyaningrum, and Nur Her Riyadi Parnanto. 2013. "Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Kultivar Pondoh, Nglumut Dan Bali Serta Korelasinya Dengan Kadar Fenolik Total Dan Vitamin C." *Agritech* 33(3): 324–33. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9555/7130>.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Beddows, C. G., dan Ardeshir, A. G. (1979). *The Production of Soluble Fish Protein Solution for use In Fish Sauce Manufacture I. The use of Added Enzymes*. *Journal of Food Technology*.
- Biologi, Program Studi et al. (2009). "Optimalisasi Inokulum Dan Jenis Air Kelapa."
- Buckle, K. A. (1988). *Ilmu Pangan*. Purnomo H, Adiono, Penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food Science*
- Cahyadi,W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. (2007). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta
- Debora, R. S. (2015). *Uji Daya Terima Selai Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L) dan Nilai Gizinya*.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara: Jakarta.
- Direktorat Gizi, Kemenkes dalam Rukmana dan Yudirachman. (2012). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara: Jakarta.
- Elastri, A. (2015). *Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim*.
- Elisabeth, N.B., Jonathan, S., Djois., S.R. *UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN EFEK PENURUNAN KOLESTEROL DARAH DARI KAROTEN BUAH SALAK (*Salacca Zalacca* (*Gaertner*) *Voss*) PADA TIKUS PUTIH (*Rattus Norvegicus* L.). *JIK*. 2011. 5(2): 129- 133*
- FatSecret Platform API. (2020). *The #1 food and nutrition database in the world, utilized by more than 10,000 developers, in more than 50 countries contributing in excess of 500 million API calls every month.*

<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/>

- Grace, Y. 2016. Daya Terima Bubur Bayi Instan Dengan Penambahan Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Serta Kandungan Zat Gizi.
- Hardjana, T., Pertiwi, K.R., and Rahayu, T. . Potensin Buah Salak (*Salacca edulis* R.) Sebagai Suplemen Hipolipidemik Ditinjau dari Gambaran Histopatologi Jantung dan Hepar Mencit yang Diberi Diet Rendah Lemak. *J Sains Dasar*. 2016. 5(2): 94-106.
- Hardjo, S. 1964. Pengolahan dan Pengawetan Kedelai untuk Makanan Manusia. Bogor
- Hendritomo, H. I. (2001). Teknologi Pembuatan Kecap Asin Secara Enzimatis Terkendali untuk Industri Skala Menengah dan Rumah Tangga. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol. 3. No. 9.
- Joshua, and Rano Kurnia Sinuraya. (2018). “Review Jurnal: Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (*Salacca Zalacca*).” *Farmaka* 16(1): 99–107.
- Judoamidjojo, R. M. (1985). The Analytical Study on “Kecap” Indonesian Soy Sauce. Makalah pada International Symposium on Agriculture Product, Processing and Technology. Bogor.
- Karta, I W et al. (2015). “Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Berdaya Saing.” *Jurnal Virgin, Jilid* 1(2): 123–33.
- KEMENAG RI. 2013. Pengantar Kesehatan Lingkungan *Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Al-Quran Dan Sains*.
- Leontowicz, H., Leontowicz, M., Drzewiecki, J., Haruenkit, R., Poovarodom, S., Park, Y-S., Jung, S-T., Kang, S., Trakhtenberg, S. dan Gorinstein, S. (2006). Bioactive properties of Snake fruit (*Salacca edulis* Reinw) and Mangosteen (*Garcinia mangostana*) and their influence on plasma lipid profile and antioxidant activity in rats fed cholesterol. *European Food Research and Technology* 223: 697-703.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R Ngadiarti, A. Apriyantono, Hartati, Bernardus, dan Tinexlly. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Meutia, Yuliasri Ramadhani. (2016). “Standardisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia.” *Jurnal Standardisasi* 17(2): 147.
- Nunomura, N, dan Sasaki, M. 1992. Japanese Soy Souce Flavour with Emphasis on Off Flavour.

- Penelitian, Lembaga Suriati Eka Putri, Diana Eka Pratiwi, Ahmad Fudhail . (2019). “PROSIDING SEMINAR NASIONAL Pemanfaatan Biji Salak Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kopi.” *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* 2019(5): 308–10. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslpm/article/view/11352>.
- Purwoko, tjahjadi, and noor soesanti handajani. (2007). “Protein Concentrations of Sweet Soysauces from *Rhizopus Oryzae* and *R. Oligosporus* Fermentation without Moromi Fermentation.” *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* 8(3): 223–27.
- Rahmayanti, Elok Anisa. (2021). Digital Repository Universitas Jember *Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember*.
- Rachmat, M. (2015). Metodologi Penelitian Gizi dan Kesehatan. Jakarta: Penerbit Buku
- Sahputra, F.M. Potensi Ekstrak kulit dan Daging Buah Salak sebagai Antidiabetes. *Biochemistry*. (2008).
- Shardul, Joshi Swati, Kamthe Prajakta, Pathare Santos . (2013). Proximate analysis of peel and seed of *Annona squamosa* (custard apple) fruit. *Research Journal of Chemical Sciences* Vol. 3(2), 92-94
- Suprapti, M.L. (2005). Kecap Tradisional. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suter IK. 1988. Telaah Sifat Buah Salak Bali sebagai Dasar Pembinaan Mutu Akhir. [Disertasi]. Bogor(ID):Institut Pertanian Bogor.
- Towaha, Juniati dan Rusli.(2010). “Potensi Biji Turi Untuk Substitusi Kedelai Pada Pembuatan Kecap”. *Tanaman Rempah dan Industri*. Vol.6
- Wicaksono, A, and I Suprapti. (2020). “Nilai Tambah Pengolahan Salak Di Home Industry ‘Bunda Arum’ Bojonegoro.” *Agriscience* 1: 115–23. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agriscience/article/view/7806>.
- Winarno, F.G. (1986). Traditional Fermented Foods. Didalam : International Soy Foods Symposium. FTDC, IPB. Bogor
- Zubaidah, E., Putrim W.D.R, Puspitasari, T., et al. The Effectiveness of Various Salacca Vinegars as Therapeutic Agent for Management of Hyperglycemia and Dyslipidemia on Diabetic Rats. *International Journal of Food Science*. (2017).

Lampiran 1

FORMULIR
UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Petunjuk Penilaian

1. Cicipilah sampel satu per Satu.
2. Berikan penilaian anda dengan cara mengisi tabel di bawah dengan skor sebagai berikut :

Sangat suka	5
Suka	4
Agak suka	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih selesai mencicipi satu sampel.

Indikator	Sampel	
	P1	P2
Rasa		
Aroma		
Warna		
Tekstur		

Lampiran 2

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada Kecap Salak Manis Pedas (PI)

No.	Nama	Umur	Rasa	Aroma	warna	Tekstur
1.	Hijrah Batubara	31 tahun	5	5	5	4
2.	Risa Riski	25 tahun	4	4	5	5
3.	Ummi Habiba	45 tahun	4	4	4	4
4.	Alex	33 tahun	5	4	4	3
5.	Ikhsan	28 tahun	4	4	3	4
6.	Sry lestari	34 tahun	5	4	4	4
7.	Aminah hati	26 tahun	4	3	5	4
8.	Sakinah	28 tahun	3	3	3	4
9.	Zainal Harefa	44 tahun	2	4	4	3
10.	Samuddin	45 tahun	3	3	5	5
11.	Riris	35 tahun	4	3	5	4
12.	Mikail	37 tahun	4	3	4	4
13.	Yanti	40 tahun	3	4	4	4
14.	Rosyib	33 tahun	5	4	4	4
15.	Fatimah	40 tahun	4	4	4	5
16.	Rahmad	29 tahun	3	4	5	4
17.	Faisal	36 tahun	4	4	5	4
18.	Hasana Harahap	45 tahun	2	4	5	4
19.	Ilham	31 tahun	4	4	5	5
20.	Gonang	44 tahun	5	4	5	4
21.	Erna	39 tahun	4	4	5	4
22.	Fahrezi	28 tahun	4	4	3	5
23.	Ika Lubis	32 tahun	3	3	4	4
24.	Siti Rambe	26 tahun	4	4	5	3
25.	Deby hasibuan	28 tahun	5	3	4	4

Lampiran 3

Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptik pada Kecap Salak Manis Pedas (PII)

No.	Nama	Umur	Rasa	Aroma	warna	Tekstur
1.	Hijrah Batubara	31 tahun	4	4	3	3
2.	Risa Riski	25 tahun	3	3	4	4
3.	Ummi Habiba	45 tahun	4	3	4	3
4.	Alex	33 tahun	3	3	4	4
5.	Ikhsan	28 tahun	3	2	4	3
6.	Sry lestari	34 tahun	2	4	4	2
7.	Aminah hati	26 tahun	5	3	4	4
8.	Sakinah	28 tahun	2	3	4	3
9.	Zainal Harefa	44 tahun	3	4	4	4
10.	Samuddin	45 tahun	3	3	3	4
11.	Riris	35 tahun	3	3	5	3
12.	Mikail	37 tahun	2	3	3	3
13.	Yanti	40 tahun	2	3	4	5
14.	Rosyib	33 tahun	4	3	3	4
15.	Fatimah	40 tahun	3	3	3	4
16.	Rahmad	29 tahun	4	4	4	3
17.	Faisal	36 tahun	5	3	4	2
18.	Hasana Harahap	45 tahun	3	3	3	4
19.	Ilham	31 tahun	4	3	3	4
20.	Gonang	44 tahun	3	4	3	3
21.	Erna	39 tahun	2	3	3	3
22.	Fahrezi	28 tahun	5	4	4	3
23.	Ika Lubis	32 tahun	3	3	3	4
24.	Siti Rambe	26 tahun	3	3	2	4
25.	Deby hasibuan	28 tahun	3	4	3	2

Lampiran 4

Pengolahan dan Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dan dilah manual, selanjutnya dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase. Untuk mendapatkan persentase makadirumuskan sebagai berikut:

$$\% = n/N \times 100 \%$$

Keterangan

% = skor persentase

n = jumlah skor yang diperoleh

N = skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

Tabel 4.2 Hasil Analisis Daya Terima Warna Kecap Salak Manis Pedas

Kriteria Warna	PI			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	12	60	48	1	5	4
Suka	10	40	32	12	48	38,4
Agak Suka	3	9	7,2	11	33	26,4
Tidak Suka	0	0	0	1	2	1,6
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	109	87,2	25	88	70,4

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 60/125 \times 100 = 4,8\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 40/125 \times 100 = 3,2\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 9/125 \times 100 = 7,2\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas I adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 48/125 \times 100 = 3,84\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 32/125 \times 100 = 25,6\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 7,2/125 \times 100 = 5,76\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Tabel 4.3 Hasil Analisis Daya Terima Aroma Kecap Salak Manis Pedas

Kriteria Aroma	PI			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	1	5	4	0	0	0
Suka	17	68	54,4	7	28	22,4
Agak Suka	7	21	16,8	17	51	40,8
Tidak Suka	0	0	0	1	2	1,6
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	94	75,2	25	81	64,8

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 5/125 \times 100 = 4\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 68/125 \times 100 = 5,44\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 21/125 \times 100 = 16,8\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas I adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 30\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 28/125 \times 100 = 22,4\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 51/125 \times 100 = 40,8\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 2/125 \times 100 = 1,6\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Tabel 4.4 Hasil Analisis Daya Terima Rasa Kecap Salak Manis Pedas

Kriteria Rasa	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	6	30	24	3	15	18,75
Suka	12	48	38,4	5	20	16
Agak Suka	5	15	18,75	12	36	28,8
Tidak Suka	2	4	5	10	8	
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	97	86,15	25	81	71,55

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 30/125 \times 100 = 2,4\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 48/125 \times 100 = 3,84\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 15/125 \times 100 = 1,2\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 4/125 \times 100 = 3,2\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 15/125 \times 100 = 1,2\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 20/125 \times 100 = 1,6\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 36/125 \times 100 = 2,88\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 10/125 \times 100 = 0,8\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Tabel 4.5 Hasil Analisis Daya Terima Tekstur Kecap Salak Manis Pedas

Kriteria Tekstur	PI			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
Sangat suka	5	25	20	1	5	4
Suka	17	68	54,4	11	44	35,2
Agak Suka	3	9	7,2	10	30	24
Tidak Suka	0	0	0	3	6	4,8
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	25	102	81,6	25	85	68

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 25/125 \times 100 = 2,5\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 68/125 \times 100 = 5,44\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 9/125 \times 100 = 7,2\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PI adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$

Kriteria sangat suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 5/125 \times 100 = 4\%$$

Kriteria suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 44/125 \times 100 = 3,52\%$$

Kriteria agak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

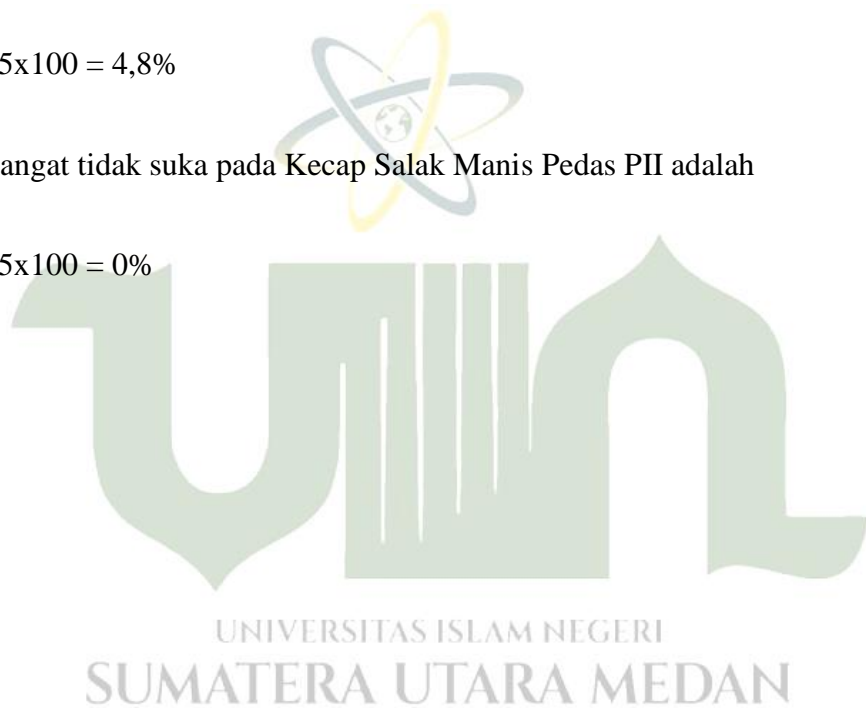
$$\% = 30/125 \times 100 = 2,4\%$$

Kriteria tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 6/125 \times 100 = 4,8\%$$

Kriteria sangat tidak suka pada Kecap Salak Manis Pedas PII adalah

$$\% = 0/125 \times 100 = 0\%$$



Lampiran 5**Bahan Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas PI dan PII**

Perlakuan I



Perlakuan II



Perlakuan I



Perlakuan II

Lampiran 6

Dokumentasi Daya Terima Kecap Salak Manis Pedas PI dan PII





UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN