

**PENGARUH LAMA WAKTU PEMASAKAN SAMBAL PINDANG
TONGKOL SUWIR TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI DAN
PENERIMAAN KONSUMEN**

SKRIPSI



SHINTIA INDAH PERMATA SARI

1202916004

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE**

2022

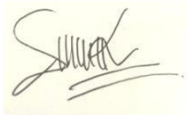
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

Tugas akhir ini adalah benar hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Shintia Indah Permata Sari

NIM 1202916004

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink on a yellow rectangular background. The signature is stylized, starting with a large 'S' and ending with a horizontal line.

Tanggal : 12 Februari 2022

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh :

Nama : Shintia Indah Permata Sari

NIM 1202916004

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Proposal : Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Sambal Pindang Tongkol Suwir
terhadap Karakteristik Sensori dan Penerimaan Konsumen

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk melakukan penelitian pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Kurnia Ramadhan, Ph.D


(.....)

Pembimbing II : Nurul Asiah, ST., MT.




Penguji : Dr. agr. Wahyudi David S.TP., M.Sc.

(.....)

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 12 Februari 2022

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji beserta syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT. Yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tak lupa shalawat kepada Nabi Muhammad SAW. yang telah banyak memberi teladan yang baik terutama dalam hal pendidikan. Tugas akhir ini ditulis untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Kurnia Ramadhan Ph.D selaku kaprodi sekaligus dosen pembimbing I yang telah memberikan banyak bantuan, bimbingan, dan masukan kepada penulis mulai dari penulis diterima menjadi mahasiswi kelas karyawan Universitas Bakrie, hingga melakukan penyusunan tugas akhir ini.
2. Ibu Nurul Asiah ST. MT., selaku pembimbing II yang juga telah banyak member masukan dan arahan selama penulisan tugas akhir ini.
3. Bapak Dr. Agr. Wahyudi David STP, M.Sc., selaku dosen penguji yang banyak member tambahan ilmu kepada panelis.
4. Seluruh dosen dan staff Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah banyak membantu penulis selama menjadi mahasiswi Universitas Bakrie.
5. Kepada kedua orangtua, abang dan kakak penulis, terima kasih banyak atas bantuan moril dan materil serta doa yang sangat membantu penulis dalam mendapatkan kemudahan untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Kepada semua teman-teman seperjuangan, terima kasih dan semangat selalu.

Tanpa bantuan dari pihak-pihak diatas, tugas akhir ini mungkin tidak bisa selesai dengan baik. Penulis juga menyadari masih terdapat kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai kritik dan saran yang membangun untuk tugas akhir ini.

Bekasi, 05 Januari 2022

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademika Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shintia Indah Permata Sari

NIM 1202916004

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Jenis Tugas Akhir : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Sambal Pindang Tongkol Suwir terhadap Karakteristik Sensori dan Penerimaan Konsumen

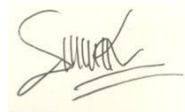
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-ekklusif ini, Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Bekasi

Tanggal :

Yang Menyatakan



(Shintia Indah Permata Sari)

**PENGARUH LAMA WAKTU PEMASAKAN SAMBAL PINDANG
TONGKOL SUWIR TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI DAN
PENERIMAAN KONSUMEN**

Shintia Indah Permata Sari

ABSTRAK

Sambal pindang tongkol suwir merupakan produk inovasi sambal lauk rumahan yang sangat familiar di lidah masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh lamanya waktu pemasakan terhadap karakteristik sensori sambal pindang tongkol suwir dan penerimaan konsumen. Perbedaan perlakuan yang diberikan antara lain pemasakan selama 10 menit, 20 menit dan 40 menit. Untuk melihat penerimaan konsumen dilakukan dengan uji hedonik sedangkan untuk melihat karakteristik produk digunakan uji deskripsi dengan metode *free choice profiling*. Pengujian ini menggunakan 30 orang panelis konsumen. Adapun atribut sensori yang dianalisis antara lain warna, aroma, rasa dan *after taste*. Uji deskripsi dengan metode *free choice profiling* dilakukan dalam dua sesi, sesi pertama panelis diminta untuk memberikan deskripsi kesan atribut warna, aroma, rasa dan *after taste*. Sesi kedua panelis diminta memberikan peringkat atau rating untuk kesan dominan yang muncul dari masing-masing atribut pada sesi pertama. Hasil uji hedonik diperoleh bahwa ketiga sampel disukai oleh panelis dan sampel tidak berbeda nyata. Hasil uji deskripsi diperoleh karakteristik dominan untuk sampel pemasakan 10 menit adalah kecerahan, *after taste* pedas dan *after taste* rempah, sampel dengan perlakuan pemasakan 20 menit memiliki karakteristik dominan aroma ikan, dan sampel dengan perlakuan pemasakan 40 menit memiliki karakteristik dominan aroma rempah dan rasa gurih.

Kata Kunci : Sambal pindang tongkol suwir, analisis sensori, uji hedonik, waktu pemasakan, *free choice profiling*.

THE COOKING TIME EFFECT OF SAMBAL PINDANG TONGKOL SUWIR TO THE SENSORY CHARACTERISTICS AND CONSUMER ACCEPTANCE

Shintia Indah Permata Sari

ABSTRACT

Sambal pindang tongkol suwir is an innovative product of homemade chili sauce that is familiar with Indonesian people. This study aims to examine the effect of cooking time on the sensory characteristics and consumers acceptance. The different treatments is cooking for 10 minutes, 20 minutes and 40 minutes. To determine consumers acceptance, the hedonic test was used, while to determine the characteristics of the product, descriptive test was used using the free choice profiling method. This test uses 30 consumers panelist. The sensory attributes was analyzed included color, odor, taste, and after taste. The descriptive test using free choice profiling method was carried out in two sessions, the first session, the panelist were asked to provide the description of the impression of color, odor, taste and after taste the product. In the second session, panelist were asked to give rating for the dominant impression that emerged from each attribute in the first session. The result of the trial showed that the third samples was liked by the panelists, and all of the samples was not significantly different. The result of the descriptive test, the dominant characteristic of 10 minutes cooking treatment are brightness, spicy after taste, and spice after taste. The 20 minutes cooking treatment has the dominant characteristic is fish odor, and the 40 minutes cooking treatment has the dominant characteristics are spice odor and savory taste.

Keyword : Sambal pindang tongkol suwir, sensory analysis, hedonic test, cooking time, free choice profiling.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II.....	4
METODELOGI PENELITIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Prosedur Penelitian	4
2.3.1 Formulasi	4
2.3.2 Prosedur Pengolahan	5

2.3.3 Metode Analisis Sensori.....	6
BAB III.....	9
HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1 Uji Hedonik	9
3.1.1 Penerimaan Terhadap Atribut Warna.....	11
3.1.2 Penerimaan Terhadap Atribut Aroma	14
3.1.3 Penerimaan Terhadap Atribut Rasa.....	15
3.1.4 Penerimaan Terhadap Atribut <i>After Taste</i>	17
3.2 Uji Deskripsi (<i>Free Choice Profiling</i>)	18
3.2.1 Profil Sensori Sambal Pindang Tongkol Suwir.....	18
3.2.2 <i>Generalized Procrustes Analysis</i> (GPA).....	27
BAB IV	32
SIMPULAN DAN SARAN.....	32
4.1 Simpulan	32
4.2 Saran	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram alir pengolahan sambal pindang tongkol suwir	6
Gambar 2. Grafik Rata-Rata Penerimaan Atribut Sensori.....	10
Gambar 3. Foto produk yang dimasak dengan waktu berbeda	13
Gambar 4. Biplot posisi atribut sensori sambal pindang tongkol suwir	28
Gambar 5. Biplot posisi produk.....	29
Gambar 6. Biplot hubungan sampel dan atribut sensori.....	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Sambal Ikan Tongkol Suwir.....	4
Tabel 2. Keterangan sampel untuk uji sensori.....	7
Tabel 3. 7 Skala Hedonik	7
Tabel 4. Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik.....	10
Tabel 5. Tabel ANOVA uji hedonik terhadap atribut warna	11
Tabel 6. Tabel ANOVA uji hedonik terhadap atribut aroma	14
Tabel 7. Tabel ANOVA uji hedonik terhadap atribut rasa.....	16
Tabel 8. Tabel ANOVA uji hedonik terhadap atribut <i>after taste</i>	17
Tabel 9. Profil atribut warna sambal pandang tongkol suwir.....	21
Tabel 10. Profil atribut aroma sambal pandang tongkol suwir.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Uji Hedonik	37
Lampiran 2. Petunjuk Pengisian Kuisioner Uji Deskripsi.....	41
Lampiran 3. Kuisioner Uji Deskripsi.....	43
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Sensori	25
Lampiran 5. Data Uji Hedonik	27
Lampiran 6. Sebaran Posisi Penilaian Atribut dan Sampel Setiap Panelis.....	28