

**PENGARUH FORMULA JELLY DRINK TERONG  
BELANDA (*Solanum betaceum* Cav.)  
PADA DAYA TERIMA PANELIS**

**SKRIPSI**

**MISA OKTIANA  
NRP 1321520012**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA  
TANGERANG SELATAN  
2020**

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi dengan judul **Pengaruh Formula Jelly Drink Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Pada Daya Terima Panelis** adalah hasil karya saya sendiri dengan arahan Dosen Pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Tangerang Selatan, 12 Januari 2020  
Yang membuat pernyataan

Misa Oktiana  
1321520012

**PENGARUH FORMULA JELLY DRINK TERONG  
BELANDA (*Solanum betaceum* Cav.)  
PADA DAYA TERIMA PANELIS**

**SKRIPSI**

Diajukan kepada Institut Teknologi Indonesia  
untuk memenuhi sebagian dari syarat  
guna memperoleh gelar Sarjana Teknik

**MISA OKTIANA  
NRP 1321520012**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA  
TANGERANG SELATAN  
2020**

Skripsi yang berjudul:

# **PENGARUH FORMULA JELLY DRINK TERONG BELANDA (*Solanum betaceum* Cav.) PADA DAYA TERIMA PANELIS**

Dipersiapkan dan disusun oleh:

MISA OKTIANA

NRP 1321520012

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji pada Tanggal  
30 September 2019

Skripsi tersebut telah diterima  
sebagai sebagian persyaratan yang diperlukan  
untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik

Tangerang Selatan, 12 Januari 2020

Program Studi Teknologi Industri Pertanian

Pembimbing I,

Ketua,

(Ir. Muhami, MS.)

(Dr.rer.nat. Abu Amar)

Pembimbing II,

(Dra. Setiarti Sukotjo, M. Sc.)

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di Temanggung pada tanggal 05 November 1995 dari Pasangan Bapak Marsono dan Ibu Lasiyem, sebagai anak kedua dari dua bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN Sidoharjo, Kecamatan Candiroto, Kabupaten Temanggung pada tahun 2007; Pendidikan Menengah Pertama di SMPN 1 Candiroto pada tahun 2010; Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMK N 1 Temanggung pada tahun 2014 dan pada bulan Oktober 2015, penulis terdaftar sebagai mahasiswi di Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Dan bekerja di PT Kiantaka Rasa pada tahun 2014 hingga saat ini.

## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas Rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Strata-1 (S-1) pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Dengan selesainya penelitian hingga tersusunnya skripsi ini, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terimakasih kepada:

1. Dr. rer. nat. Abu Amar, selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia.
2. Ir. Muhami, MS., sebagai dosen pembimbing I atas doa, bimbingan, saran, serta dukungan.
3. Dra. Setiarti Sukotjo, M. Sc., sebagai dosen pembimbing II atas doa, bimbingan, saran, serta dukungan.
4. Dra. Indrati Sukmadi, M. Sc., selaku Pembimbing Akademik Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia.
5. Bapak, Ibu dosen dan staff di Program Studi Teknologi Industri Pertanian atas bantuan dan *support* kepada penulis.
6. Kedua orang tua (Bp. Marsono dan Ibu Lasiyem) dan kakak (Wahyu Herwanto) yang senantiasa membantu, memberikan doa, dan dukungan kepada penulis.
7. Teman-teman TIP 2015, Rita Maelani, Prasongko, Muhamad Pamungkas, Dewi Anggiana, Yefta Prasetyo, Fani F. Azera, Alinda Kusuma, Eka Indra, Theressa Widjaya, Walintina Tireskowa yang selalu memberikan semangat dan menjadi motivasi bagi penulis.
8. Teman-teman RND PT. Kiantaka Rasa yang selalu memberikan doa, dukungan dan bantuan kepada penulis
9. Rekan-rekan dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu atas segala dukungan dan bantuannya.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan kontribusi yang nyata pada perkembangan ilmu pengetahuan di bidang Teknologi Industri Pertanian.

Tangerang Selatan, 12 Januari 2020

Misa Oktiana

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	iv
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	v
<b>PRAKATA .....</b>	vi
<b>DAFTAR ISI .....</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	11
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>I. PENGANTAR .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>A. Latar Belakang .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>B. Identifikasi Masalah .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>C. Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>D. Maksud dan Tujuan Penelitian.....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>E. Manfaat Penelitian .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>F. Hipotesis Penelitian.....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>A. Jelly Drink .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>B. Buah Terong Belanda (<i>Solanum betaceum Cav.</i>) .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>C. Karagenan .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>D. Tepung Konjak.....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>E. Sukrosa .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>F. Air .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	

<b>III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
B. Bahan dan Alat.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
C. Prosedur Penelitian.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
D. Rancangan Percobaan.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
E. Analisis .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>IV. HASIL DAN ANALISIS HASIL .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
A. Penelitian Pendahuluan .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
B. Penelitian Utama .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>V. PEMBAHASAN DAN PENDAPAT .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
A. Penelitian Pendahuluan .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
B. Penelitian Utama .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
A. Kesimpulan .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
B. Saran.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Kandungan Gizi Buah Terong Belanda per 100 g..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
2	Standar Mutu Karagenan Komersial..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
3	Komposisi Kimia Gula Pasir dalam 100 g ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
4	Kriteria Skala Hedonik..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
5	Hasil Pengamatan Kualitatif Metode <i>Blanching</i> Terong Belanda..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
6	Hasil Pengamatan Kualitatif <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda dengan Variasi Perbandingan Buah dengan Air..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
7	Hasil Pengamatan Kualitatif <i>Jelly Drink</i> dalam Penentuan Perbandingan Konsentrasi Karagenan dengan Konjak ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
8	Hasil Sidik Ragam Nilai Kesukaan Tekstur <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
9	Hasil Uji DMRT Rata-Rata Nilai Kesukaan Tekstur <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
10	Hasil Sidik Ragam Nilai Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
11	Hasil Uji DMRT Rata-Rata Nilai Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 12 | Hasil Sidik Ragam Nilai Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda.....        | <b>Error!</b> |
|    | <b>Bookmark not defined.</b>   |               |
| 13 | Hasil Uji DMRT Rata-Rata Nilai Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda..... | <b>Error!</b> |
|    | <b>Bookmark not defined.</b>   |               |
| 14 | Hasil Sidik Ragam Nilai Kesukaan Aroma <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda.....        | <b>Error!</b> |
|    | <b>Bookmark not defined.</b>   |               |
| 15 | Produk Terpilih Penelitian Utama .....   | <b>Error!</b> |
|    | <b>Bookmark not defined.</b>   |               |
| 16 | Hasil Analisis Kimia dan Fisik <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda ...                 | <b>Error!</b> |
|    | <b>Bookmark not defined.</b>   |               |

## DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Buah Terong Belanda ( <i>Solanum betaceum</i> Cav.) ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
2	Struktur Kappa, Iota dan Lambda Karagenan ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
3	Proses Pembentukan Gel Karagenan ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
4	Tanaman dan umbi <i>Amorphophallus konjac</i> ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
5	Struktur Kimia Konjak ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
6	Diagram Alir Prosedur Penelitian ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
7	Diagram Alir Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Terong Belanda ..... <b>Bookmark not defined.</b>	<b>Error!</b>
8	<u>Kurva Pengaruh Perlakuan Perbandingan Buah Dengan Air Dan Perbandingan Karagenan Konjak Pada Nilai Rata-Rata Kesukaan Tekstur</u> ..... .....	49
9	Kurva Pengaruh Perlakuan Perbandingan Buah Dengan Air Dan Perbandingan Karagenan Konjak Pada Nilai Rata-Rata Kesukaan Rasa ..... .....	51
10	<u>Kurva Pengaruh Perlakuan Perbandingan Buah Dengan Air Dan Perbandingan Karagenan Konjak Pada Nilai Rata-Rata Kesukaan Warna</u> ..... .....	54
11	Kurva Pengaruh Perlakuan Perbandingan Buah Dengan Air Dan Perbandingan Karagenan Konjak Pada Nilai Rata-Rata Kesukaan Aroma ..... .....	56

