

**UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI GULMA KROKOT
(*Portulaca oleracea*) DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN
TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN
PERBANDINGAN YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Mencapai
Derajat Sarjana S-1 Program Studi Pendidikan Biologi



Diajukan Oleh:

RUSTONI

A 420 090 068

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

HALAMAN PERSETUJUAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI GULMA KROKOT
(*Portulaca oleracea*) DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN
TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN
PERBANDINGAN YANG BERBEDA**

Diajukan Oleh:

RUSTONI

A 420 090 068

Telah disetujui oleh:
Pembimbing,



Triastuti Rahayu, S. Si., M. Si
Tanggal: 17 Juli 2013

PENGESAHAN


UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI GULMA KROKOT (*Portulaca oleracea*) DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN PERBANDINGAN YANG BERBEDA

Dipersiapkan dan Disusun Oleh:

RUSTONI
A 420 090 068

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal, 26 Juli 2013

Dan Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat
Susunan Dewan Penguji:

1. Triastuti Rahayu, M.Si ()
2. Dra. Suparti, M.Si ()
3. Dra. Hj. Aminah Asngad, M.Si ()

Surakarta, Juli 2013

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Dekan

Dra. N. Setyaningsih, M.Si

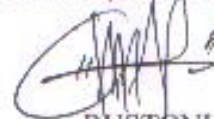
NIK. 403

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak di kemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, Juli 2013



RUSTONI
A 420 090 068

MOTTO

Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu. Sesungguhnya ALLAH beserta orang-orang yang sabar

(Qs. Al-Baqarah : 153)

Perumpamaan-perumpamaan ini kami buat untuk manusia, dan tiada yang memahaminya kecuali orang-orang yang berilmu

(Qs. Al-Ankabuut : 43)

Bersakit-sakit dahulu, bersenang-senang kemudian

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah, penulis persembahkan karya ini untuk orang-orang yang penulis sayangi:

1. Ayah dan Ibu tercinta, motivator terbesar yang tak pernah lelah mendo'akan dan menyayangi, atas semua pengorbanan dan kesabaran sampai kini.
2. Kakakku yang selalu memberi dukungan dan saran dalam segala hal.
3. Keluarga besar Biologi angkatan '09 terimakasih atas kebersamaannya.
4. Almamater UMS tercinta.

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI GULMA KROKOT (*Portulaca oleracea*) DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN PERBANDINGAN YANG BERBEDA”**

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian tugas dan syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan S-1 pada Program Studi Biologi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Untuk itu perkenankanlah pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

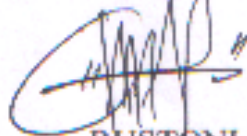
1. Ibu Triastuti Rahayu, S. Si., M. Si, selaku pembimbing yang telah memberikan petunjuk, bimbingan, serta pengarahan, dengan penuh kesabaran dan kebijaksanaan dari awal hingga akhir penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Suparti, M. Si, selaku ketua Program Studi Pendidikan Biologi.
3. Bapak dan Ibu dosen yang telah membimbing dan memberikan ilmu kepada penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Pendidikan Biologi FKIP UMS

4. Teman-teman Biologi '09 terima kasih atas persahabatan dan kerbersamaannya selama ini.
5. Semua pihak yang telah membantu, yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Semoga semua amal baik yang telah diberikan senantiasa mendapat ridho Allah SWT. Dengan segala kerendahan hati penyusun skripsi ini jauh dari sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, untuk itu segala kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan dari pembaca. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca pada umumnya. Amin.

Wassalamu'alaikum WR. Wb.

Surakarta, Juli 2013



RUSTONI
A 420 090 068

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Pembatasan Masalah.....	4
C. Perumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II. LANDASAN TEORI	
A. Krokot	7
B. Selai	9
C. Tebu	11
D. Uji Organoleptik	12
E. Daya Simpan	15
F. Kerusakan Makanan	19
G. Kerangka Pemikiran	23
H. Hipotesis	24

BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	25
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	25
C. Pelaksanaan Penelitian	26
D. Rancangan Percobaan	28
E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
F. Analisis Data	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil penelitian.....	35
1. Uji Organoleptik.....	35
2. Uji Daya Simpan	35
3. Uji Kadar Air.....	37
B. Pembahasan.....	37
1. Uji Organoleptik.....	37
2. Uji Daya Simpan	44
3. Uji Kadar Air.....	47
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Zat Gizi Dalam 100 Gram Krokot.....	9
2.2 Syarat Mutu Selai Buah	10
2.3 Penentuan Suhu Pengujian Umur Simpan Produk	18
3.1 Rancangan Percobaan	28
3.2 Pengujian Kualitas Selai Dengan Organoleptik.....	29
3.3 Pengujian Daya Simpan Selai.....	30
3.4 Analisis Uji Organoleptik.....	31
3.5 Hasil Pengujian Daya Simpan Selai.....	32
3.6 Hasil Pengujian Kadar Air Selai	34
4.1 Hasil Penelitian Uji Organoleptik Pada Selai Gulma Krokot Dengan Penambahan Perasan Tebu.....	35
4.2 Data Penelitian Uji Daya Simpan Selai Gulma Krokot Dengan Penambahan Perasan Tebu.....	36
4.3 Pengujian Kadar Air Selai Gulma Krokot Dengan Penambahan Perasan Tebu.....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Tanaman Krokot (<i>Portulaca oleracea</i>)	8
2.2 Skema Kerangka Berfikir.....	23
4.1 Histogram Uji Organoleptik Warna.....	38
4.2 Gambar Uji Organoleptik Warna.....	39
4.3 Histogram Uji Organoleptik Rasa	40
4.4 Histogram Hasil Uji Organoleptik Aroma Selai Krokot	42
4.5 Histogram Hasil Uji Organoleptik Tekstur Selai Krokot	43
4.6 Histogram Hasil Uji Organoleptik Daya Terima Selai Krokot	44
4.7 Histogram Jumlah Jamur Selai Krokot.....	45
4.8 Histogram Kadar Air Selai Krokot.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Uji Organoleptik.....	56
2. Hasil Uji Daya Simpan.....	56
3. Hasil Uji Kadar Air.....	57
4. Foto Dokumentasi Penelitian.....	58
5. Surat Keterangan.....	61

**UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SELAI GULMA KROKOT
(*Portulaca oleracea*) DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN
TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN
PERBANDINGAN YANG BERBEDA**

Rustoni, A 420 090 068, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan daya simpan selai gulma krokot dari bahan krokot basah terhadap air perasan tebu dengan perbandingan yang berbeda dan sesuai perbandingan optimal. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktorial yaitu perasan tebu dan krokot basah dengan perlakuan kombinasi konsentrasi krokot dan tebu yang berbeda. Selai krokot diuji organoleptik terhadap 20 panelis, uji daya simpan dan uji kadar air. Hasil organoleptik warna hijau muda P₁, rasa manis P₃, aroma sangat khas krokot P₃, tekstur paling kental P₃, perlakuan P₃ selai gulma krokot yang paling disukai. Daya simpan yang bertahan 4 hari perlakuan P₁. Jumlah jamur paling banyak P₃. Kandungan kadar air paling tinggi P₁ yaitu 79,288% dan paling rendah P₃ yaitu 70,42 %. Penambahan air perasan tebu berpengaruh terhadap organoleptik, daya simpan dan kadar air.

Kata kunci : krokot, tebu, selai