

PENGARUH JENIS PENGEMAS DAN WAKTU
STERILISASI KOMERSIAL TERHADAP DAYA
SIMPAN SAMBAL TAUCO

SKRIPSI



OLEH :

NANCY

6103095034

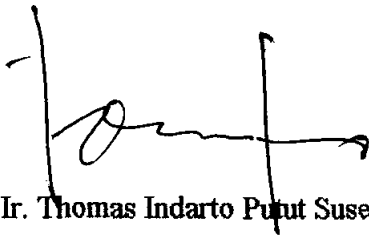
No. INDUK	2310 /02
TGL TERIMA	01-12-2001
B.F.I	
FAKULTAS	
No. BUKU	FTP Non p-1
KIP KE	1 (satu)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA

2000

LEMBAR PERSETUJUAN

Naskah skripsi berjudul Pengaruh Jenis Pengemas dan Waktu Sterilisasi Komersial Terhadap Daya Simpan Sambal Tauco yang ditulis oleh Nancy (6103095034) telah disetujui dan diterima untuk diajukan ke Tim Penguji.



Pembimbing I : Ir. Thomas Indarto Puut Suseno,MP

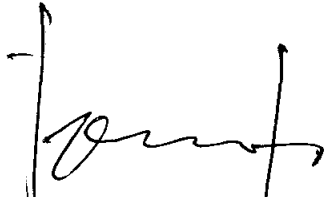


Pembimbing II : Ir. Ira Nugerahani

LEMBAR PENGESAHAN

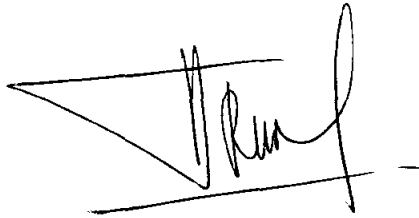
Skripsi dengan judul : **Pengaruh Jenis Pengemas dan Waktu Sterilisasi Komersial Terhadap Daya Simpan Sambal Tauco** yang diajukan oleh Nancy (6103095034) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian telah diperiksa dan di setujui oleh :

Dosen Pembimbing I



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP
Tanggal : 20 - 3 - 2021

Dosen Pembimbing II



Ir. Ira Nugerahani
Tanggal:

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian



Thomas Indarto Putut Suseno, MP
Tanggal : 20 - 3 - 2021

DAFTAR ISI

Ringkasan.....	i
Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel.....	iv
Daftar Gambar.....	v
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Umum Tauco.....	3
2.2 Proses Pembuatan Tauco.....	5
2.3 Sambal Tauco	12
2.3.1 Cabai.....	13
2.3.2 Bawang Putih.....	13
2.3.3 Margarin.....	13
2.3.4 Gula	14
2.4 Proses Pembuatan Sambal Tauco.....	15
2.5 Bahan Pengemas.....	16
2.5.1 Plastik	18
2.5.2 Gelas.....	19
2.6 Sterilisasi Komersial.....	20
2.7 Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Kerusakan Sambal Tauco	22
III. HIPOTESA.....	27
IV. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
4.1 Bahan.....	28

4.1.1	Bahan Baku.....	28
4.1.2	Bahan Pembantu.....	28
4.1.3	Bahan Untuk Analisa.....	28
4.1.4	Bahan Pengemas	28
4.2	Alat.....	29
4.2.1	Alat untuk Proses.....	29
4.2.2	Alat untuk Analisa.....	29
4.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
4.4	Rancangan Percobaan.....	30
4.5	Pelaksanaan Percobaan.....	31
4.6	Pengamatan dan Analisa.....	34
4.6.1	Analisa N Total dengan Metode Makro Kjeldahl.....	34
4.6.2	Analisa N Terlarut dengan Metode Titrasi Formol.....	35
4.6.3	Uji Organoleptik.....	36
V.	HASIL dan PEMBAHASAN	
5.1	Aw.....	37
5.2	Warna (Lovibond)	39
5.3	Uji Organoleptik.....	40
5.3.1	Warna	40
5.3.2	Aroma	42
5.4	% N Terlarut.....	44
5.5	% N Total.....	46
5.6	pH.....	49
VI.	KESIMPULAN dan SARAN	52
	DAFTAR PUSTAKA.....	53
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Kedelai dan Tauco.....	11
Tabel 2.2	Resistensi Mikroorganisme Terhadap Panas.....	21
Tabel 2.3	Kebutuhan Aw Minimum untuk Pertumbuhan Mikroorganisme.....	24
Tabel 4.1	Kombinasi Perlakuan.....	30
Tabel 5.1	Aw Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	38
Tabel 5.2	Hasil Uji Organoleptik Warna Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	41
Tabel 5.3	Hasil Uji Organoleptik Aroma Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	43
Tabel 5.4	% N Terlarut Tauco Selama Penyimpanan.....	45
Tabel 5.5	% N Total.....	47
Tabel 5.6	pH Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Diagram Alir Pembuatan Tauco.....	4
Gambar 2.2	Mekanisme Pembentukan Asam Laktat	10
Gambar 4.1	Diagram Alir Pembuatan Sambal Tauco.....	31
Gambar 5.1	Grafik Aw Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	38
Gambar 5.2	Grafik Uji Organoleptik Warna Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	42
Gambar 5.3	Grafik Uji Organoleptik Aroma Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	44
Gambar 5.4	Grafik % N Terlarut Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	45
Gambar 5.5	Grafik % N Total Sambal Tauco Pada Penyimpanan hari ke1 dan 45.....	48
Gambar 5.6	Grafik pH Sambal Tauco Selama Penyimpanan.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Uji Organoleptik
- Lampiran 2 Hasil Analisa Bahan Baku
- Lampiran 3A Hasil Analisa Aw Sambal Tauco Hari Ke 1 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 3B Uji DMRT 5% Aw Sambal Tauco Hari Ke 1
- Lampiran 4A Hasil Analisa Aw Sambal Tauco Hari Ke 15 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 4B Uji DMRT 5% Aw Sambal Tauco Hari Ke 15
- Lampiran 5A Hasil Analisa Aw Sambal Tauco Hari Ke 30 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 5B Uji DMRT 5% Aw Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 6A Hasil Analisa Aw Sambal Tauco Hari Ke 45 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 6B Uji DMRT 5% Aw Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 7 Hasil Pengukuran Warna sambal Tauco dengan lovibond selama penyimpanan.
- Lampiran 8A Hasil Uji Organoleptik Warna Sambal Tauco Hari Ke 15
- Lampiran 8B Analisis Sidik Ragam dan Uji DMRT 5% Warna Sambal Tauco Hari Ke 15
- Lampiran 9A Hasil Uji Organoleptik Warna Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 9B Analisis Sidik Ragam dan Uji DMRT 5% Warna Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 10A Hasil Uji Organoleptik Warna Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 10B Analisis Sidik Ragam dan Uji DMRT 5% Warna Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 11A Hasil Uji Organoleptik Aroma Sambal Tauco Hari Ke 15
- Lampiran 11B Analisis Sidik Ragam dan Uji DMRT 5% Aroma Sambal Tauco Hari Ke 15

- Lampiran 12A Hasil Uji Organoleptik Aroma Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 12B Analisis Sidik Ragam dan Uji DMRT 5% Aroma Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 13A Hasil Uji Organoleptik Aroma Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 13B Analisis Sidik Ragam dan Uji DMRT 5% Aroma Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 14A Hasil Analisa % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 1 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 14B Uji DMRT 5% % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 1
- Lampiran 15A Hasil Analisa % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 15 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 15B Uji DMRT 5% % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 15
- Lampiran 16A Hasil Analisa % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 30 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 16B Uji DMRT 5% % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 17A Hasil Analisa % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 45 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 17B Uji DMRT 5% % N Terlarut Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 18A Hasil Analisa % N Total Sambal Tauco Hari Ke 1 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 18B Uji DMRT 5% % N Total Sambal Tauco Hari Ke 1
- Lampiran 19A Hasil Analisa % N Total Sambal Tauco Hari Ke 45 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 19B Uji DMRT 5% % N Total Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 20A Hasil Analisa pH Sambal Tauco Hari Ke 1 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 20B Uji DMRT 5% pH Sambal Tauco Hari Ke 1
- Lampiran 21A Hasil Analisa pH Sambal Tauco Hari Ke 15 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 21B Uji DMRT 5% pH Sambal Tauco Hari Ke 15

- Lampiran 22A Hasil Analisa pH Sambal Tauco Hari Ke 30 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 22B Uji DMRT 5% pH Sambal Tauco Hari Ke 30
- Lampiran 23A Hasil Analisa pH Sambal Tauco Hari Ke 45 dan Analisis Sidik Ragam
- Lampiran 23B Uji DMRT 5% pH Sambal Tauco Hari Ke 45
- Lampiran 24 Perhitungan Perlakuan Terbaik
- Lampiran 25 Uji LSD