

**PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN  
TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN  
ORGANOLEPTIK JELLY DRINK SALAK PONDOH**

**SKRIPSI**



**OLEH:  
FRANSSISCO YUSUF  
NRP 6103017068  
ID TA 43109**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021**

# **PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELLY DRINK SALAK PONDOH**

## **SKRIPSI**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan  
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:  
FRANSSISCO YUSUF  
NRP 6103017068  
ID TA 43109

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021

# LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama: Franssisco Yusuf

NRP: 6103017068

Menyetujui Makalah Skripsi saya yang berjudul:

**Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Salak Pondoh**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 12 Juli 2021  
Yang menyatakan,



Franssisco Yusuf

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Salak Pondoh” yang ditulis oleh Franssisco Yusuf (6103017068), telah diujikan pada tanggal 3 Juli 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji,



Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP.

NIDN. 0730047302

Tanggal: 12 Juli 2021

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Dr. Ignatius Srianta, S. TP., MP.

NIDN. 0726017402

Tanggal: 12 Juli 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Salak Pondoh”** yang ditulis oleh Franssisco Yusuf (6103017068), telah diujikan pada tanggal 3 Juli 2021 dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



Dr. Ignatius Srianta, S. TP., MP.  
NIDN. 0726017402  
Tanggal: 12 Juli 2021

Dosen Pembimbing I,



Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP.  
NIDN. 0730047302  
Tanggal: 12 Juli 2021

## **LEMBAR PENYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

### **Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Salak Pondoh**

Adalah hasil karya saya sendiri dan 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 dituliskan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarism, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) tahun 2009).

Surabaya, 12 Juli 2021



Franssisco Yusuf

Franssisco Yusuf, NRP 6103017068. **Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Salak Pondoh.**

Di bawah bimbingan:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP.
2. Dr. Ignatius Srianta, S. TP., MP.

### ABSTRAK

Buah salak pondoh dapat diolah menjadi minuman sari buah. Olahan sari buah salak pondoh dapat diolah menjadi menjadi *jelly drink*. Buah salak pondoh memiliki keunggulan yaitu memiliki karbohidrat, vitamin C dan B, fosfor, kalsium, zat besi, dan air. Buah salak pondoh juga memiliki kandungan antioksidan, yaitu epikatekin, proantosianidin, dan asam klorogenat. Dalam pembuatan *jelly drink* diperlukan tambahan bahan pembentuk gel seperti karagenan, konjak, agar, gelatin, dan pektin. Salah satu bahan pembentuk gel yang sesuai dengan tekstur *jelly drink* adalah karagenan. Pada penelitian ini karagenan dipilih sebagai pembentuk gel dalam pengolahan *jelly drink* salak pondoh. Karagenan dapat membentuk gel yang sesuai dengan karakteristik *jelly drink*, bersifat mengentalkan dan menstabilkan, dan bersifat mudah larut air. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak pondoh. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor, yaitu konsentrasi kappa karagenan yang terdiri dari lima tingkat, yaitu 0,20(P<sub>1</sub>); 0,25(P<sub>2</sub>); 0,30(P<sub>3</sub>); 0,35(P<sub>4</sub>); 0,40(P<sub>5</sub>) persen dari berat total *jellydrink* yang dihasilkan. Percobaan ini diulang sebanyak lima kali. Pengujian fisikokimia pada *jelly drink* salak pondoh meliputi parameter pH, total padatan terlarut (TPT), daya hisap dan sineresis. Pengujian sifat sensoris meliputi kesukaan daya hisap, *mouthfeel* dan rasa. Data dianalisa dengan menggunakan ANOVA (*Analysis of Variance*) pada  $\alpha = 5\%$  dan apabila terdapat perbedaan nyata ( $p < 0,05$ ) dilanjutkan uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*). Untuk mengetahui perlakuan terbaik ditentukan berdasarkan uji organoleptik dengan metode *spider web*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak pondoh. Semakin tinggi konsentrasi karagenan akan meningkatkan nilai pH dan TPT, sedangkan sineresis dan daya hisap menurun. Hasil uji *spider web* menunjukkan *jelly drink* salak pondoh dengan penambahan konsentrasi karagenan 0,30% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai pH 5,59; TPT 4,24; daya hisap 7,56 mL/20 detik, sineresis sebesar 1,02% selama 1 hari penyimpanan, dan nilai kesukaan organoleptik daya hisap sebesar 5,58 (agak suka): *mouthfeel* 5,5 (agak suka); rasa 5,36 (agak suka)

Kata kunci: *jelly drink*, buah salak pondoh, karagenan

Fransisco Yusuf, NRP 6103017068. **Effect of Carrageenan Concentration on the Physicochemical and Sensory Properties of Salak Pondoh Jelly Drink.**

Advisory Committee:

1. Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., MP.
2. Dr. Ignatius Srianta, S. TP., MP.

### ABSTRACT

Salak pondoh fruit can be processed into fruit juice drinks. Salak pondoh fruit juice can be processed into jelly drinks. Salak pondoh fruit has many advantages because of carbohydrates, vitamins C and B, phosphorus, calcium, iron, and water contents. Salak pondoh fruit also contains antioxidants, namely epicatechin, proanthocyanidin, and chlorogenic acid. In jelly drink making, additional gel-forming ingredients are needed, such as carrageenan, konjac, agar, gelatin, and pectin. One of the gelling agents that suitable for the texture of jelly drinks is carrageenan. In this study, carrageenan was chosen as a gelling agent in salak pondoh jelly drink making. Carrageenan can form a gel that suitable for the characteristics of jelly drink, is thick and stabilizing, and is water soluble. The purpose of this study was to determine the effect of differences in carrageenan concentrations on the physicochemical and sensory properties of salak pondoh jelly drink. The research design used was a randomized block design (RBD) with one factor, namely the kappa carrageenan concentration consisting of five levels, namely 0.20 (P1); 0.25 (P2); 0.30 (P3); 0.35 (P4); 0.40 (P5) percent of the total weight of jelly drink produced. This experiment was replicated five times. Physicochemical testing of salak pondoh jelly drink included parameters was pH, total dissolved solids (TDS), suction power and syneresis. Testing of sensory properties included preference of suction, mouthfeel, and taste. Data were analyzed using ANOVA (Analysis of Variance) at  $\alpha = 5\%$  and if there was a significant difference ( $p < 0.05$ ), continued by the DMRT test (Duncan Multiple Range Test). The best treatment was determined based on the sensory characteristics with the spider web method. The results showed that there was an effect of carrageenan concentration on the physicochemical and sensory properties of jelly drink salak pondoh. The higher concentration of carrageenan increased the value of pH and TDS, while syneresis and suction power decreased. The spider web test showed that the jelly drink salak pondoh with the addition of a carrageenan concentration of 0.30% was the best treatment with a pH value of 5.59; TDS 4.24; suction power of 7.56 mL/20 seconds, syneresis of 1.02% for 1 day of storage, and the preference value for suction power was 5.58 (slightly like); mouthfeel 5.5 (slightly like); flavor 5.36 (slightly like)

Key words: jelly drink, salak pondoh fruit, carrageenan



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Salak Pondoh”**. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Chatarina Yayuk Trisnawati dan Bapak Ignatius Srianta, selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu, mengarahkan, serta membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Orang tua, saudara, tim skripsi, teman-teman, dan seluruh pihak yang telah banyak membantu, mendukung, dan memberi semangat pada penulis sehingga skripsi ini tersusun dengan baik.

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| ABSTRAK.....                                     | i       |
| ABSTRACT .....                                   | ii      |
| KATA PENGANTAR .....                             | iii     |
| DAFTAR ISI .....                                 | iv      |
| DAFTAR GAMBAR .....                              | vi      |
| DAFTAR TABEL .....                               | vii     |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                             | x       |
| BAB I. PENDAHULUAN.....                          | 1       |
| 1.1. Latar Belakang .....                        | 1       |
| 1.2. Rumusan Masalah .....                       | 3       |
| 1.3. Tujuan Penelitian.....                      | 3       |
| 1.4. Manfaat Penelitian.....                     | 3       |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....                   | 4       |
| 2.1. Salak .....                                 | 4       |
| 2.2. Salak Pondoh.....                           | 6       |
| 2.3. <i>Jelly Drink</i> .....                    | 7       |
| 2.3.1. Bahan Penyusun <i>Jelly Drink</i> .....   | 9       |
| 2.3.1.1. Air atau Sari Buah .....                | 9       |
| 2.3.1.2. Gula Pasir .....                        | 9       |
| 2.3.1.3. Asam Sitrat.....                        | 10      |
| 2.3.1.4. Bahan Pembentuk Gel .....               | 10      |
| 2.3.2. Proses Pembuatan <i>Jelly Drink</i> ..... | 11      |
| 2.4. Karagenan.....                              | 12      |
| 2.5. Hipotesis.....                              | 15      |
| BAB III. METODE PENELITIAN .....                 | 16      |
| 3.1. Bahan Penelitian.....                       | 16      |
| 3.1.1. Bahan Proses .....                        | 16      |
| 3.1.2. Bahan Analisa .....                       | 16      |
| 3.2. Alat Penelitian.....                        | 16      |
| 3.2.1. Alat Proses .....                         | 16      |
| 3.2.2. Alat Analisa.....                         | 16      |
| 3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....           | 17      |
| 3.3.1. Waktu Penelitian .....                    | 17      |

|                                  |  |    |
|----------------------------------|--|----|
| 3.2.2.                           | Tempat Penelitian .....                                    | 17 |
| 3.4.                             | Rancangan Penelitian .....                                 | 17 |
| 3.5.                             | Pelaksanaan Penelitian .....                               | 18 |
| 3.5.1.                           | Tahap Preparasi Pembuatan Sari Buah Salak.....             | 18 |
| 3.5.2.                           | Tahap Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Salak .....             | 20 |
| 3.6.                             | Metode Analisa <i>Jelly Drink</i> Salak.....               | 22 |
| 3.6.1.                           | Analisa pH.....  | 22 |
| 3.6.2.                           | Pengujian Total Padatan Terlarut .....                     | 22 |
| 3.6.3.                           | Pengujian Daya Hisap .....                                 | 23 |
| 3.6.4.                           | Pengujian Sineresis.....                                   | 23 |
| 3.6.5.                           | Pengujian Organoleptik .....                               | 24 |
| 3.6.6.                           | Pemilihan Perlakuan Terbaik dengan <i>Spider Web</i> ..... | 25 |
| BAB IV. PEMBAHASAN .....         |  | 26 |
| 4.1.                             | Sifat Fisikokimia <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh.....     | 26 |
| 4.1.1.                           | pH.....  | 26 |
| 4.1.2.                           | Total Padatan Terlarut.....                                | 27 |
| 4.1.3.                           | Daya Hisap .....   | 28 |
| 4.1.4.                           | Sineresis .....  | 30 |
| 4.2.                             | Sifat Organoleptik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh.....    | 32 |
| 4.2.1.                           | Kesukaan Terhadap Daya Hisap .....                         | 32 |
| 4.2.2.                           | Kesukaan Terhadap <i>Mouthfeel</i> .....                   | 34 |
| 4.2.3.                           | Kesukaan Terhadap Rasa .....                               | 35 |
| 4.3.                             | Perlakuan Terbaik .....                                    | 36 |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN..... |  | 38 |
| DAFTAR PUSTAKA .....             |  | 39 |
| LAMPIRAN .....                   |  | 45 |

## DAFTAR GAMBAR

|   | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Daging dan Kulit Buah Salak.....  | 4       |
| Gambar 2.2. Daging dan Kulit Buah Salak Pondoh.....   | 7       |
| Gambar 2.3. Diagram Proses Pembuatan <i>Jelly Drink</i> .....   | 11      |
| Gambar 2.4. Struktur Karagenan .....  | 13      |
| Gambar 2.5. Mekanisme Pembentukan Gel pada Kappa Karagenan.....   | 15      |
| Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Sari Buah Salak .....  | 19      |
| Gambar 3.2. Diagram Alir <i>Jelly Drink</i> Salak.....  | 21      |
| Gambar 4.1. pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....   | 27      |
| Gambar 4.2. Total Padatan Terlarut <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                        | 28      |
| Gambar 4.3. Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                                   | 29      |
| Gambar 4.4. Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                                    | 31      |
| Gambar 4.5. Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                           | 33      |
| Gambar 4.6. Kesukaan <i>Mouthfeel Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                            | 34      |
| Gambar 4.7. Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                                 | 36      |
| Gambar 4.8. <i>Spider Web</i> Pententuan Perlakuan Terbaik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.... | 37      |
| Gambar A.1. Spesifikasi Kappa Karagenan.....  | 45      |

## DAFTAR TABEL

|  | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1. Komposisi Kimia Daging Buah Salak .....   | 5       |
| Tabel 2.2. Syarat Mutu <i>Jelly Drink</i> .....  | 8       |
| Tabel 2.3. Sifat Karagenan .....   | 14      |
| Tabel 3.1. Rancangan Penelitian Semua Perlakuan Karagenan .....  | 17      |
| Tabel 3.2. Formulasi <i>Jelly Drink</i> Salak .....  | 20      |
| Tabel 3.2. Formulasi <i>Jelly Drink</i> Salak .....  | 20      |
| Tabel 4.1. Luas Area Hasil Uji Organoleptik <i>Jelly drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                | 37      |
| Tabel C.1. Hasil Uji pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Formulasi <i>Jelly Drink</i> Salak..... | 48      |
| Tabel C.2. Hasil Uji ANOVA pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                             | 48      |
| Tabel C.3. Nilai Pembanding Uji DMRT Data pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....               | 49      |
| Tabel C.4. Hasil Uji DMRT pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                              | 49      |
| Tabel C.5. Hasil Uji TPT <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                                  | 49      |
| Tabel C.6. Hasil Uji ANOVA TPT <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                            | 50      |
| Tabel C.7. Hasil Uji Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                           | 50      |
| Tabel C.8. Hasil Uji ANOVA Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                     | 50      |
| Tabel C.9. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....       | 51      |
| Tabel C.10. Hasil Uji DMRT Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                      | 51      |
| Tabel C.11. Hasil Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-1 .....                 | 51      |

|   |    |
|---|----|
| Tabel C.12. Hasil Uji ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-1.....                       | 52 |
| Tabel C.13. Nilai Pembanding Uji DMRT Data sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .                     | 52 |
| Tabel C.14. Hasil Uji DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-1.....                        | 52 |
| Tabel C.15. Hasil Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-4 .....                            | 53 |
| Tabel C.16. Hasil Uji ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-4.....                       | 53 |
| Tabel C.17. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                  | 53 |
| Tabel C.18. Hasil Uji DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-4.....                        | 54 |
| Tabel C.19. Hasil Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-7 .....                            | 54 |
| Tabel C.20. Hasil Uji ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-7 .....                      | 54 |
| Tabel C.21. Nilai Pembanding Uji DMRT Data sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                  | 55 |
| Tabel C.22. Hasil Uji DMRT Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan Hari ke-7.....                        | 55 |
| Tabel C.23. Hasil Pengujian Organoleptik (Kesukaan Daya Hisap) <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....        | 55 |
| Tabel C.24. Hasil Uji ANOVA Organoleptik (Kesukaan Daya Hisap) <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....        | 57 |
| Tabel C.25. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....        | 57 |
| Tabel C.26. Hasil Uji DMRT Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                        | 57 |
| Tabel C.27. Hasil Pengujian Organoleptik (Kesukaan <i>Mouthfeel</i> ) <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan..... | 58 |

|   |    |
|---|----|
| Tabel C.28. Hasil Uji ANOVA Organoleptik (Kesukaan <i>mouthfeel</i> )<br><i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi<br>Karagenan..... | 59 |
| Tabel C.29. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan <i>Mouthfeel</i><br><i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi<br>Karagenan.....  | 60 |
| Tabel C.30. Hasil Uji DMRT Kesukaan <i>Mouthfeel Jelly Drink</i> Salak<br>Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                            | 60 |
| Tabel C.31. Hasil Pengujian Organoleptik (Kesukaan Rasa) <i>Jelly</i><br><i>Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi<br>Karagenan.....       | 60 |
| Tabel C.32. Hasil Uji ANOVA Organoleptik (Kesukaan rasa) <i>Jelly</i><br><i>Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi<br>Karagenan .....      | 62 |
| Tabel C.33. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan Rasa <i>Jelly</i><br><i>Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Konsentrasi<br>Karagenan.....       | 62 |
| Tabel C.34. Hasil Uji DMRT Kesukaan rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh<br>dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan.....                                 | 62 |
| Tabel C.35. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik <i>Jelly drink</i> Salak Pondoh<br>dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                            | 63 |
| Tabel C.36. Luas Area Hasil Uji Organoleptik <i>Jelly drink</i> Salak Pondoh<br>dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan .....                            | 63 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  | Halaman |
|--|---------|
| LAMPIRAN A.....  | 45      |
| A.1. Spesifikasi Kappa Karagenan .....                       | 45      |
| LAMPIRAN B.....  | 46      |
| LAMPIRAN C.....  | 48      |
| C.1. pH .....  | 48      |
| C.2. Total Padatan Terlarut (TPT).....                       | 49      |
| C.3. Daya Hisap .....  | 50      |
| C.4. Sineresis.....  | 51      |
| C.4.1. Sineresis Hari ke-1.....                              | 51      |
| C.4.2. Sineresis Hari ke-4.....                              | 53      |
| C.4.3. Sineresis Hari ke-7.....                              | 54      |
| C.5. Pengujian Organoleptik .....                            | 55      |
| C.5.1. Kesukaan Terhadap Daya Hisap.....                     | 55      |
| C.5.2. Kesukaan Terhadap <i>Mouthfeel</i> .....              | 58      |
| C.5.3. Kesukaan Terhadap Rasa.....                           | 60      |
| C.6. Perlakuan Terbaik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh ..... | 63      |
| LAMPIRAN D .....   | 64      |