

**PENGARUH RASIO BUAH DAN AIR TERHADAP
SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK
JELLY DRINK SALAK PONDOH**

SKRIPSI



OLEH:
ALVIN GUNAWAN
NRP 6103017063
ID TA 43108

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

PENGARUH RASIO BUAH DAN AIR 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:

ALVIN GUNAWAN
NRP 6103017063
ID TA 43108

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: Alvin Gunawan

NRP: 6103017063

Menyetujui Makalah Skripsi saya yang berjudul:

**Pengaruh Rasio Buah dan Air 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, Juli 2021
Yang menyatakan,



Alvin Gunawan

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Rasio Buah dan Air terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Salak Pondoh”** yang ditulis oleh Alvin Gunawan (6103017063), telah diujikan pada tanggal 3 Juli 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Pengaji.

Ketua Tim Pengaji,



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 Rasio Buah dan Air terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Salak Pondoh”** yang ditulis oleh Alvin Gunawan (6103017063), telah disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



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

Dosen Pembimbing I,



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

LEMBAR PENYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

Pengaruh Rasio Buah dan Air 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 bersediadikenai 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, Juli 2021



Alvin Gunawan

Alvin Gunawan, NRP 6103017063. **Pengaruh Rasio Buah dan Air 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

Jelly drink merupakan produk minuman semi padat yang terbuat dari sari buah-buahan yang dimasak dalam gula. *Jelly drink* tidak hanya sekedar minuman biasa, tetapi dapat dikonsumsi sebagai minuman penunda lapar. Buah salak Pondoh dapat menjadi salah satu alternatif buah yang dapat digunakan dalam pembuatan *jelly drink*. Tekstur yang diinginkan pada minuman jelly adalah saat dikonsumsi menggunakan bantuan sedotan mudah hancur, namun bentuk gelnya masih terasa di mulut. Jumlah air dalam pembuatan produk *jelly drink* sangat menentukan kualitas dari *jelly drink*, baik tekstur maupun rasa, warna, serta sifat fisikokimia lainnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan rasio buah dan air terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *jelly drink* salak pondoh, serta menentukan rasio buah dan air dalam pembuatan *jelly drink* salak pondoh yang menghasilkan sifat organoleptik *jelly drink* salak pondoh yang terbaik. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor, yaitu rasio buah dan air yang terdiri dari lima taraf, yaitu 1:1(P₁); 1:2(P₂); 1:3(P₃); 1:4(P₄); 1:5(P₅). Percobaan ini diulang sebanyak lima kali. Pengujian fisikokimia pada *jelly drink* salak pondoh meliputi parameter pH, total padatan terlarut dan sineresis. Pengujian sifat organoleptik meliputi kesukaan terhadap daya hisap, *mouthfeel* dan rasa. Data yang diperoleh dari hasil uji akan 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*). Perlakuan terbaik ditentukan dengan uji organoleptik dengan metode *spider web*. Hasil penelitian menunjukkan, terdapat pengaruh rasio buah dan air terhadap sifat fisikokimia dan organolpetik *jelly drink* salak pondoh. Semakin tinggi rasio buah dan air maka nilai pH, daya hisap, sineresis, dan *lightness* meningkat, sedangkan TPT, *redness*, *yellowness*, *chroma*, *hue* dan kekeruhan menurun. Hasil uji *spider web* menunjukkan *jelly drink* salak pondoh dengan rasio buah dan air 1:5 merupakan perlakuan terbaik dengan nilai pH 6,32; TPT 4,24; daya hisap 7,68 mL/20 detik; *lightness* 25,7; *redness* -1; *yellowness* -1,28; *chroma* 0,38; *hue* 215,5; kekeruhan 188,88 NTU, dan sineresis sebesar 3,36% selama 1 hari penyimpanan.

Kata kunci: *jelly drink*, salak pondoh, rasio buah : air

Alvin Gunawan, NRP 6103017063. **Effect of Fruit and Water Ratio on the Physicochemical and Sensory Properties of Salak Pondoh Jelly Drink.**

Advisory Committe:

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

ABSTRACT

Jelly drink is a semi-solid beverage product made from fruit juice cooked in sugar. Jelly drinks are not just ordinary drinks, but can also be consumed as a hunger delay drink. Salak pondoh fruit can be an alternative fruit that can be used in making jelly drinks. The desired texture of jelly drinks is that when consumed using a straw, it breaks easily, but the gel form is still felt in the mouth. The amount of water in the manufacture of jelly drink products greatly determines the quality of the jelly drink, both texture and taste, color, and other physicochemical properties. The purpose of this study was to determine the effect of differences in fruit and water ratios on physicochemical and sensory properties of salak pondoh jelly drink, and to determine the ratio of fruit and water in the manufacture of salak pondoh jelly drink which produces the best sensory properties of salak pondoh jelly drink. The research design used was a randomized block design (RBD) with one factor, namely the ratio of fruit and water which consisted of five levels, namely 1: 1 (P1); 1: 2 (P2); 1: 3 (P3); 1: 4 (P4); 1: 5 (P5). This experiment was replicated five times. Physicochemical testing of the salak pondoh jelly drink include pH, total dissolved solids and syneresis. Sensory properties testing includes preferences for suction, mouthfeel and taste. Data were analyzed using ANOVA (Analysis of Variance) at $\alpha = 5\%$ and if there was a significant difference ($p < 0.05$), continue with the DMRT test (Duncan Multiple Range Test). The best treatment was determined by sensory test with the spider web method. The results showed that there was an effect of the ratio of fruit and water on the physicochemical and sensory properties of jelly drink salak pondoh. The higher the fruit-water ratio, the higher the pH value, suction power, syneresis, and lightness, while the TPT, redness, yellowness, chroma, hue and turbidity decreased. The spider web test results showed that the jelly drink salak pondoh with a fruit and water ratio of 1:5 was the best treatment with a pH value of 6.32; TPT 4.24; suction power

7.68 mL/20 seconds; lightness 25.7; redness -1; yellowness -1.28; chroma 0.38; hue 215.5; turbidity was 188.88 NTU, and syneresis was 3.36% for 1 day of storage.

Key words: jelly drink, salak pondoh, fruit : water ratio

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat, dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Rasio Buah dan Air 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, S. TP., MP. dan Dr. Ignatius Srianta, S. TP., MP., 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.....	xii
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. <i>Jelly Drink</i>	4
2.1.1. Karakteristik dan Syarat Mutu <i>Jelly Drink</i>	4
2.1.2. Bahan Penyusun <i>Jelly Drink</i>	4
2.1.2.1. Air atau Sari Buah	5
2.1.2.2. Gula	5
2.1.2.3. Asam.....	6
2.1.2.4. Bahan Pembentuk Gel	6
2.1.3. Proses Pengolahan <i>Jelly Drink</i>	9
2.2. Salak Pondoh	12
2.3. Hipotesis	13
BAB III. METODE PENELITIAN	14
3.1. Bahan Penelitian.....	14
3.1.1. Bahan Proses	14
3.1.2. Bahan Analisa	14
3.2. Alat Penelitian	14
3.2.1. Alat Proses.....	14
3.2.2. Alat Analisa.....	14
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.3.1. Waktu Penelitian	15
3.3.2. Tempat Penelitian.....	15

3.4.	Rancangan Penelitian	15
3.5.	Pelaksanaan Penelitian	16
3.6.	Metode Analisa <i>Jelly Drink</i> Salak	19
3.6.1.	Analisa pH.....	19
3.6.2.	Pengujian Total Padatan Terlarut	21
3.6.3.	Pengujian Daya Hisap	22
3.6.4.	Pengujian Sineresis.....	22
3.6.5.	Pengujian Warna	23
3.6.6.	Pengujian Organoleptik	24
3.6.7.	Pengujian Kekeruhan.....	24
3.6.8.	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.....	28
4.1.3.	Daya Hisap.....	29
4.1.4.	Sineresis	31
4.1.5.	Warna	32
4.2.	Oragnoleptik.....	35
4.2.1.	Kesukaan Terhadap Warna	35
4.2.2.	Kesukaan Terhadap Daya Hisap	36
4.2.3.	Kesukaan Terhadap <i>Mouthfeel</i>	38
4.2.4.	Kesukaan Terhadap Rasa	39
4.3.	Perlakuan Terbaik	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		43
5.1.	Kesimpulan.....	43
5.2.	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN		49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Mekanisme Pembentukan Gel Dari Komponen Polisakarida.....	8
Gambar 2.2. Diagram Alir Pembuatan Sari Buah.....	9
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan <i>Jelly Drink</i>	11
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Salak	17
Gambar 4.1. pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	27
Gambar 4.2. Total Padatan Terlarut <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	28
Gambar 4.3. Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	30
Gambar 4.4. Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	31
Gambar 4.5. Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	36
Gambar 4.6. Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	37
Gambar 4.7. Kesukaan <i>Mouthfeel</i> <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	38
Gambar 4.8. Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	39
Gambar 4.9. <i>Spider Web</i> Pententuan Perlakuan Terbaik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	40

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Dalam 100 g Buah Salak Pondoh	13
Tabel 3.1. Rancangan Penelitian.....	16
Tabel 3.2. Formula Sari Buah Salak	16
Tabel 4.1. Warna <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	33
Tabel 4.2. Luas Area Hasil Uji Organoleptik <i>Jelly drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	41
Tabel C.1. Hasil Uji pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	58
Tabel C.2. Hasil Uji ANOVA pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	58
Tabel C.3. Nilai Pembanding Uji DMRT Data pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	58
Tabel C.4. Hasil Uji DMRT pH <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	59
Tabel C.5. Hasil Uji TPT <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	59
Tabel C.6. Hasil Uji ANOVA TPT <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	59
Tabel C.7. Nilai Pembanding Uji DMRT Data TPT <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	60
Tabel C.8. Hasil Uji DMRT TPT <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	60
Tabel C.9. Hasil Uji Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	60
Tabel C.10. Hasil Uji ANOVA Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	60
Tabel C.11. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Daya Hisap <i>Jelly</i> <i>Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	60

Tabel C.12. Hasil Uji DMRT Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	61
Tabel C.13. Hasil Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	61
Tabel C.14. Hasil Uji ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	62
Tabel C.15. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	62
Tabel C.16. Hasil Uji DMRT Sineresis hari ke-1 <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	62
Tabel C.17. Hasil Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	63
Tabel C.18. Hasil Uji ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	63
Tabel C.19. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	63
Tabel C.20. Hasil Uji DMRT Sineresis hari ke-4 <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	64
Tabel C.21. Hasil Uji Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	64
Tabel C.22. Hasil Uji ANOVA Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	64
Tabel C.23. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Sineresis <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	65
Tabel C.24. Hasil Uji DMRT Sineresis hari ke-7 <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	65
Tabel C.25. Hasil Uji <i>Lightness</i> <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	65
Tabel C.26. Hasil Uji ANOVA <i>Lightness</i> <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	66
Tabel C.27. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Lightness</i> <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	66
Tabel C.28. Hasil Uji DMRT <i>Lightness</i> <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	66

Tabel C.29. Hasil Uji <i>Redness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	66
Tabel C.30. Hasil Uji ANOVA <i>Redness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	67
Tabel C.31. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Redness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	67
Tabel C.32. Hasil Uji DMRT <i>Redness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	67
Tabel C.33. Hasil Uji <i>Yellowness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	68
Tabel C.34. Hasil Uji ANOVA <i>Yellowness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	68
Tabel C.35. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Yellowness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	68
Tabel C.36. Hasil Uji DMRT <i>Yellowness Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	69
Tabel C.37. Hasil Uji <i>Chroma Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	69
Tabel C.38. Hasil Uji ANOVA <i>Chroma Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	69
Tabel C.39. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Chroma Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	70
Tabel C.40. Hasil Uji DMRT <i>Chroma Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	70
Tabel C.41. Hasil Uji <i>Hue Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	70
Tabel C.42. Hasil Uji ANOVA <i>Hue Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	71
Tabel C.43. Nilai Pembanding Uji DMRT Data <i>Hue Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	71
Tabel C.44. Hasil Uji DMRT <i>Hue Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	71
Tabel C.45. Hasil Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	72

Tabel C.46. Hasil Uji ANOVA Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	73
Tabel C.47. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	74
Tabel C.48. Hasil Uji DMRT Kesukaan Warna <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	74
Tabel C.49. Hasil Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	74
Tabel C.50. Hasil Uji ANOVA Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	76
Tabel C.51. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	76
Tabel C.52. Hasil Uji DMRT Kesukaan Daya Hisap <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	76
Tabel C.53. Hasil Kesukaan <i>Mouthfeel Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	76
Tabel C.54. Hasil Uji ANOVA Kesukaan <i>Mouthfeel Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	78
Tabel C.55. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan <i>Mouthfeel Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	78
Tabel C.56. Hasil Uji DMRT Kesukaan <i>Mouthfeel Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	78
Tabel C.57. Hasil Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	79
Tabel C.58. Hasil Uji ANOVA Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	80
Tabel C.59. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	80
Tabel C.60. Hasil Uji DMRT Kesukaan Rasa <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	81
Tabel C.61. Hasil Uji Kekeruhan <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air.....	81

Tabel C.62. Hasil Uji ANOVA Kekuruhan <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	81
Tabel C.63. Nilai Pembanding Uji DMRT Data Kekuruhan <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	82
Tabel C.64. Hasil Uji DMRT Kekuruhan <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	82
Tabel C.65. Hasil Rata-rata Uji Organoleptik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	82
Tabel C.66. Luas Area Hasil Uji Organoleptik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh dengan Perbedaan Rasio Buah dan Air	82

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LAMPIRAN A.....	49
LAMPIRAN B.....	50
LAMPIRAN C.....	52
C.1. pH	52
C.2. Total Padatan Terlarut (TPT).....	53
C.3. Daya Hisap	54
C.4. Sineresis.....	55
C.4.1. Sineresis Hari ke-1.....	55
C.4.2. Sineresis Hari ke-4.....	57
C.4.3. Sineresis Hari ke-7.....	58
C.5. Warna	59
C.5.1. <i>Lightness</i> (L).....	59
C.5.2. <i>Redness</i> (a*).....	60
C.5.3. <i>Yellowness</i> (b*).....	62
C.5.4. <i>Chroma</i> (C).....	63
C.5.5. <i>Hue</i> (H).....	64
C.6. Pengujian Organoleptik	66
C.6.1. Kesukaan Terhadap Warna.....	66
C.6.2. Kesukaan Terhadap Daya Hisap.....	68
C.6.3. Kesukaan Terhadap <i>Mouthfeel</i>	70
C.6.4. Kesukaan Terhadap Rasa.....	73
C.7. Kekeruhan.....	75
C.8. Perlakuan Terbaik <i>Jelly Drink</i> Salak Pondoh	76
LAMPIRAN D.....	78