



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGARUH PERENDAMAN KAPUR PADA BUAH TERHADAP MUTU RASA SQUASH PALA DI PT MB PLUS AGRO, SUBANG

RAFDI MUHAMMAD ARKAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengaruh Perendaman Kapur Pada Buah terhadap mutu rasa *squash* pala di PT MB Plus Agro, Subang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. 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 laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022

Rafdi Muhammad Arkan
J3E119088



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

RAFDI MUHAMMAD ARKAN. Pengaruh Perendaman Larutan Kapur Pada Buah Pala di PT MB Plus Agro, Subang (*Effect of Lime Solution Soaking on Nutmeg in PT MB Plus Agro, Subang*). Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT MB Plus Agro merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil pertanian dan memproduksi rempah bubuk, minyak atsiri dan *oleoresin*. perusahaan ini berdiri pada tahun 2008 dan mengembangkan sayapnya dengan dibentuknya divisi pangan olahan. Rasa sepat pada buah pala menjadi salah satu topik bahasan dalam penulisan ini, perlakuan perendaman larutan kapur dapat menghilangkan rasa sepat dan dapat berpengaruh dalam kesukaan panelis terhadap produk *squash* pala.

Uji hedonik adalah salah satu jenis uji organoleptik jenis penerimaan (*acceptance test*). Pada uji kali ini digunakan sampel sebanyak 3 jenis sampel. Pada uji kali ini menggunakan 6 panelis dengan pengulangan 3 kali ulangan. Terdapat 3 sampel *squash* pala, untuk sampel dengan perlakuan perendaman air kapur sebesar 2% selama 10 jam dan penggunaan gula 50% dalam pembuatan sirup berkode 736, 653, dan 620. Sampel dengan kode 915, 927, dan 842 diperoleh dari perlakuan tanpa perendaman dengan penggunaan gula 100%. Sampel dengan kode 492, 769, dan 635 untuk sampel tanpa perlakuan perendaman dengan penggunaan gula 50% dalam pembuatan sirup *squash* pala.

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik perlakuan tanpa perendaman air kapur dan penggunaan gula 100% dalam pembuatan sirup menduduki peringkat pertama, sedangkan peringkat kedua dari sampel dengan perlakuan perendaman larutan kapur dan penggunaan gula 50%. Peringkat ketiga dari sampel dengan perlakuan tanpa perendaman larutan kapur dan penggunaan gula 50%. Uji Anova atau sidik ragam digunakan sebagai alat analisis untuk menguji hipotesis penelitian yang menilai apakah ada perbedaan antara rata-rata perlakuan. Nilai F hitung akan dibandingkan dengan F tabel, jika nilai F hitung lebih besar dari F tabel maka disimpulkan bahwa H_0 diterima dan H_1 ditolak atau yang berarti tidak ada perbedaan nyata, begitu juga berlaku sebaliknya. Pada analisis sidik ragam didapatkan $F_{hitung} < F_{table}$ yaitu $1,83 < 3,28$. Jadi, tidak ada perbedaan nyata antara ketiga perlakuan sampel tersebut pada kesukaan rasa *squash* sehingga tidak dilanjutkan dengan uji lanjut DMRT. Banyak faktor yang mempengaruhi penilaian panelis seperti referensi kesukaan yang berbeda dan lama perendaman. Saran penulis ialah tetap menggunakan formulasi yang telah ditetapkan oleh perusahaan untuk menghemat sumber daya dan waktu produksi. Selain itu perendaman larutan pada buah pala dapat berpengaruh pada penilaian jika divariasikan dengan lama perendaman dan konsentrasi larutan kapur yang digunakan. Formulasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa kesukaan hedonic terutama pada rasa sepat tidak berbeda nyata, maka secara formulasi dapat digunakan penggunaan gula 50%.

Kata kunci: larutan kapur, *squash* pala, sidik ragam, uji hedonik



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PENGARUH PERENDAMAN KAPUR PADA BUAH TERHADAP MUTU RASA *SQUASH* PALA DI PT MB PLUS AGRO, SUBANG

RAFDI MUHAMMAD ARKAN



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan : Pengaruh Perendaman Kapur pada Buah terhadap Mutu Rasa
Squash Pala di PT MB Plus Agro, Subang.

Nama
NIM

: Rafdi Muhammad Arkan
: J3E119088

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda S.T.P, M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 9 Agustus 2022

Tanggal Lulus:

25 AUG 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.