

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis serta uraian pembahasan yang terbatas pada lingkup penelitian ini maka ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi penambahan sari nanas memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap parameter sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar vitamin C dan kadar padatan terlarut) dan parameter sifat organoleptik (warna dan tekstur) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa dan aroma saos cabai yang diamati.
2. Perlakuan terbaik saos cabai dengan penambahan konsentrasi nanas diperoleh pada perlakuan P3 (70% Cabai : 30% Nanas) dengan nilai kadar air 46,20%, kadar abu 1,087%, kadar vitamin C 1,24 mg/100g, kadar padatan terlarut 26,53 %, rasa dan aroma disukai panelis, warna orange dan mempunyai tekstur kental.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan saos cabai dengan penambahan sari nanas disarankan menggunakan konsentrasi 70% cabai dan 30% nanas. .
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C saos cabai dengan penambahan sari nanas, agar mendapatkan informasi yang lengkap tentang saos cabai dengan penambahan sari nanas.

DAFTAR PUSTAKA

- Arah, I.K., G.K. Ahorbo, E.K. Anku, E.K. Kumah and H. Amaglo. 2016. Postharvest Handling Practices and Treatment Methods for Tomato Hadlers in Developing Countries: A Mini Review. *Advances in Agriculture*.
- Aryani, R. D.P 2006. Pengaruh Konsentrasi Terhadap Sifat Kimia Olganoleptik Saos cabai . Universitas Jember.
- Badan Pusat Statistik NTB 2018. NTB Dalam Angka 2018. Mataram. BPS Nusa Tenggara Barat
- Badan Pusat Statistik. 2010. Statistik Indonesia. <http://www.bps.go.id> (17 April 2017).
- Barcarolo, R. C. 1996. *Handbook Of Food Analysis*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). (2007). SNI 01-35462004. Syarat Mutu Saos Cabai. Jakarta.
- Devi RizqiNurfalach.2010.BUDIDAYA TANAMAN CABAI MERAH. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Dwiyono, 2008.Pengolahan Saos Cabai. Ilmu pangan.
- Hadiati, S., dan N. L. P. Indriyani. 2008. Budidaya Nenas. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Sumatera Barat. 24 hal. Dalimartha, S. 2001. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2 Nanas. Trubus Agriwidya. Jakarta. 214 hal.
- Hafizh Azzam Hilmy, Antonius Hintono, Nurwantoro. 2019. *Pengaruh Substitusi Cabai terhadap Sifat Kimia dan Kesukaan Saos*. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(1)86-90.
- Hely, E., Zaini, M. A., dan Alamsyah, A. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Kersen (*Mungitia calabura L.*). *Jurnal AGROTEK UMMAT*. 5(1) : 1-9
- Koeswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Saus*. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-con-tent/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-SAUS.pdf>.

- Luthana, 2008. Diversifikasi Produk Olahan Nanas untuk mendukung ketahanan pangan di Kalimantan Timur. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Vol.1, No. 8
- Mesiana. 2013. Pemanfaatan tepung asia ubi jalar sebagai bahan pengisi dalam pembuatan saus cabai [skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Nataliningsih. (2009). Pengaruh imbalanced cabai (*Lycopersicum esculentum* Mill) dan labu kuning (*Curcubita maschata ex.Poir*) terhadap karakteristik saus cabai. *Karya Ilmiah*. Fakultas Pertanian:Universitas Bandung Raya.
- Nurfalach, 2009. Pengaruh penggunaan jenis dan perlakuan cabai yang berbeda terhadap kualitas saus pedas jambu biji merah [skripsi]. Semarang (ID): Universitas Negeri Semarang.
- Pratiwi W. 2015. Lidah lokal addict pedas, bisnis saus sambal makin dilirik [internet]. tersedia pada : MARSIndonesia.com. diunduh pada : 2017 April 25.
- Prajanata, F. (2008). Agribisnis Cabai Hibrida. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Santoso, H. B. 2010. Pengaruh jenis dan konsentrasi pati terhadap karakteristik nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) dan pengaruh CMC terhadap karakteristik velva berbahan dasar tepung nanas [skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Setiavani, Gusti. 2010. Teknologi Pengolahan Cabe Merah. STTP Medan. www.sttpmedan.ac.id/pdf/teknologiacabemerah.pdf, diakses 16 mei 2016.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- SNI 01-3546-2004. *Saus Tomat*. Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari [http://pip2bdiy.com/nspm/SNI-01-3546-2004%20\(saos%20tomat\).pdf](http://pip2bdiy.com/nspm/SNI-01-3546-2004%20(saos%20tomat).pdf)
- Sudarmadji. 2001. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sunarmani, MP. 2014. Materi Pelatihan Pengolahan Hasil Cabe dan Tomat. Balai Besar Pascapanen Bogor.
- Suprapti, L. 2000. Membuat Saos Cabai. Trubus Agrisana. Surabaya
- Soetaredji, F.E, Hok, K. Setyo, W, Irawaty W., 2007 Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Vitamin A dan Vitamin C Pada Proses Pembuatan Pasta cabai. *Jurnal Widya Teknik* Vol. 6 No. 2, 2007 (111-120)

Suyanti, Setyadjit dan Abdullah Bin Arif, 2012. Produk diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Dan Mendukung Pengembangan Buah Nanas, Teknologi Pasca Panen Pertanian Vol. 8 (2), 2012. 62-70

Trisnawati, 1993 . Pengaruh konsentrasi ekstrak etanol bonggol nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) terhadap apoptosis karsinoma sel skuamosa lidah manusia

Warsino, dan Dhana. (2010). Peluang Usaha Dan Budidaya Cabai. Jakarta: Gramedia

Winarno FG. 1994. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Pusat Sinar Harapan



LAMPIRAN 1. Lembaran kuisisioner Uji Rasa Saos Cabai

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Saus Cabai Penambahan Nanas

Dihadapan saudara disajikan saus cabai , saudara diminta untuk memberikan penilaian rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Saus cabai diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

236	469	238	447	289

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Agak Suka
4. Suka
5. Sangat Suka

Komentar :.....
.....
.....

LAMPIRAN 2. Lembaran Kuisisioner Uji Aroma Saos Cabai

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Saus Cabai Penambahan Nanas

Dihadapan saudara disajikan susu jagung manis, saudara diminta untuk memberikan penilaian aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Saus Cabai diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

236	469	238	447	289

Keterangan :

1. sangat tidak suka
2. tidak suka
3. agak suka
4. suka
5. sangat suka

Komentar :.....

.....

.....

.....

LAMPIRAN 3. Lembaran Kuisisioner Uji Warna Saos Cabai

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : Saus Cabai Penambahan Nanas

Dihadapan sudara disajikan saus cabai, saudara di minta untuk memberikan penilaian warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Saus cabai diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai

236	469	238	447	289

Keterangan :

1. Agak Merah
2. Sangat Merah
3. Merah
4. Merah Kecoklatan
5. Coklat

Komentar:.....
.....
.....
.....

LAMPIRAN 4. Lembaran Kuisisioner Uji Tekstur Saos Cabai

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Saus Cabai Penambahan Nanas

Dihadapan saudara disajikan saus cabai, saudara diminta untuk memberikan penilaian tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Saus cabai diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

236	469	238	447	289

Keterangan :

1. Sangat cair
2. Cair
3. Agak kental
4. Kental
5. Sangat kental

Komentar :.....
.....
.....
.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

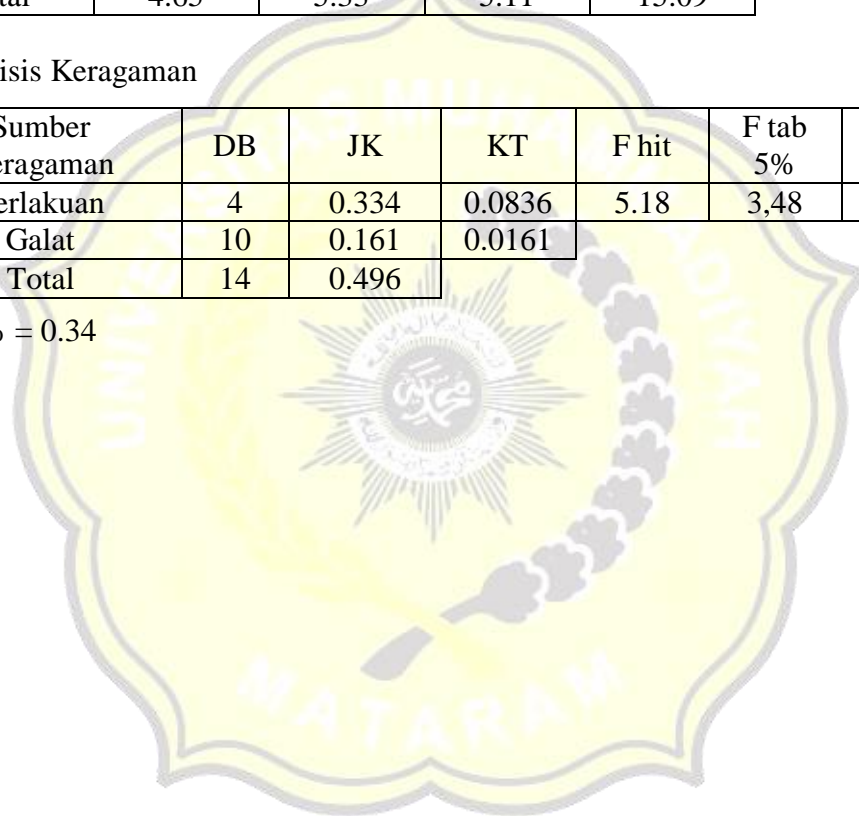
a. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu Saus Cabai dengan Penambahan nanas (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	0.83	0.82	0.79	2.44	0.81	a
P2	0.82	0.86	0.86	2.54	0.85	a
P3	0.91	1.27	1.05	3.23	1.08	ab
P4	0.97	1.28	1.05	3.30	1.10	ab
P5	1.12	1.10	1.36	3.58	1.19	b
Total	4.65	5.33	5.11	15.09		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	0.334	0.0836	5.18	3,48	S
Galat	10	0.161	0.0161			
Total	14	0.496				

BNJ 5% = 0.34



Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	59.64	56.92	50.75	167.31	55.77	c
P2	49.36	48.81	50.77	148.94	49.65	bc
P3	46.04	48.22	44.35	138.61	46.20	ab
P4	43.51	44.52	44.46	132.49	44.16	ab
P5	40.55	44.49	40.26	125.30	41.77	a
Total	239.10	242.96	230.59	712.65		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	356.059	89.0148	14.16	3,48	S
Galat	10	62.881	6.2881			
Total	14	418.940				

BNJ 5% = 6.75

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Vitamin C Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas (mg/100g)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	0.57	0.53	0.57	1.67	0.56	a
P2	0.83	0.79	0.83	2.45	0.82	b
P3	1.23	1.23	1.26	3.72	1.24	c
P4	1.57	1.57	1.58	4.72	1.57	d
P5	1.97	1.97	1.88	5.82	1.94	e
Total	6.17	6.09	6.12	18.38		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	3.739	0.9346	1139.81	3,48	S
Galat	10	0.008	0.0008			
Total	14	3.747				

BNJ 5% = 0.08

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Padatan Terlarut Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Padatan Terlarut Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas (%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	18.80	20.40	22.40	61.60	20.53	a
P2	22.40	24.60	23.60	70.60	23.53	ab
P3	25.80	26.20	27.60	79.60	26.53	bc
P4	26.20	28.80	30.00	85.00	28.33	c
P5	30.00	29.00	30.00	89.00	29.67	c
Total	123.20	129.00	133.60	385.80		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	164.251	41.0627	21.69	3,48	S
Galat	10	18.933	1.8933			
Total	14	183.184				

BNJ 5% = 3.70

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Rasa Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Rasa Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	2	3	3	2	14
2	3	3	4	4	4	18
3	2	3	4	4	2	15
4	1	3	4	4	5	17
5	3	2	1	2	2	10
6	2	2	2	2	2	10
7	3	3	3	4	4	17
8	4	2	3	2	3	14
9	3	2	2	4	2	13
10	3	4	2	4	2	15
11	3	2	2	1	3	11
12	4	3	3	2	5	17
13	3	4	3	4	4	18
14	4	3	3	4	2	16
15	1	2	2	3	3	11
16	2	4	3	3	5	17
17	2	3	4	4	5	18
18	2	2	3	4	3	14
19	2	2	3	2	4	13
20	3	3	4	3	3	16
Total	54	54	58	63	65	294
Purata	2.70	2.70	2.90	3.15	3.25	
Notasi	a	a	A	A	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	27.24	1.43			
Perlakuan	4	5.14	1.29	1.71	2.49	NS
Galat	76	57.26	0.75			
Total	99	89.64				

BNJ 5% = -

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Warna Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	1	4	1	3	11
2	1	4	5	4	1	15
3	3	3	4	4	3	17
4	2	4	5	2	1	14
5	3	4	5	4	3	19
6	3	4	4	4	4	19
7	1	3	4	4	1	13
8	3	3	4	4	3	17
9	3	4	4	4	3	18
10	1	3	4	4	1	13
11	2	4	4	3	1	14
12	2	3	4	4	3	16
13	4	3	4	3	3	17
14	4	3	3	4	3	17
15	3	4	4	4	2	17
16	3	2	4	2	1	12
17	3	1	4	4	3	15
18	3	4	4	4	3	18
19	1	1	4	2	3	11
20	1	3	4	4	3	15
Total	48	61	82	69	48	308
Purata	2.40	3.05	4.10	3.45	2.40	
Notasi	a	ab	C	Bc	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	23.76	1.25			
Perlakuan	4	42.06	10.52	14.39	2.49	S
Galat	76	55.54	0.73			
Total	99	121.36				

BNJ 5% = 0.95

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Aroma Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Aroma Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	4	1	4	4	15
2	2	4	3	4	4	17
3	2	4	4	4	5	19
4	2	3	4	2	1	12
5	4	3	4	5	3	19
6	2	2	2	2	2	10
7	3	3	3	4	4	17
8	3	4	4	4	4	19
9	3	2	2	4	1	12
10	3	2	2	4	3	14
11	4	3	5	4	3	19
12	3	3	4	4	2	16
13	4	5	3	4	3	19
14	4	3	3	4	3	17
15	2	2	3	3	4	14
16	2	3	4	3	5	17
17	2	3	3	4	2	14
18	4	3	2	3	4	16
19	1	3	2	1	3	10
20	4	3	3	4	3	17
Total	56	62	61	71	63	313
Purata	2.80	3.10	3.05	3.55	3.15	
Notasi	a	a	A	A	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	32.91	1.73			
Perlakuan	4	5.86	1.46	1.97	2.49	NS
Galat	76	56.54	0.74			
Total	99	95.31				

BNJ 5% = -

Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Tekstur Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Tekstur Saus Cabai Dengan Penambahan Nanas

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	3	4	4	4	19
2	2	3	4	3	2	14
3	2	2	4	3	3	14
4	2	2	4	3	3	14
5	3	3	5	3	4	18
6	3	4	4	4	4	19
7	2	3	4	4	2	15
8	4	4	4	4	4	20
9	2	3	4	3	2	14
10	2	3	4	4	2	15
11	2	3	4	5	1	15
12	3	4	5	4	4	20
13	2	2	4	5	2	15
14	3	4	4	3	3	17
15	2	4	3	3	3	15
16	2	3	5	4	3	17
17	3	4	5	4	5	21
18	2	4	4	3	3	16
19	2	4	3	4	5	18
20	3	4	4	4	4	19
Total	50	66	82	74	63	335
Purata	2.50	3.30	4.10	3.70	3.15	
Notasi	a	b	C	Bc	ab	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	20.75	1.09			
Perlakuan	4	29.00	7.25	15.74	2.49	S
Galat	76	35.00	0.46			
Total	99	84.75				

BNJ 5% = 0.75

Lampiran 13. Hasil Penelitian Dilaboratorium Pengolahan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram.



Gambar 1. Proses Penimbangan Bahan



Gambar 2. Proses Pencucian Bahan



Gambar 3. Proses Penimbangan bumbu saus cabai



Gambar 4. Proses penghalusan bahan



Gambar 5. Proses penghalusan bumbu



Gambar 6. Proses pencampuran bahan



Gambar 7. Proses pemasakan



Gambar 8. Sebelum melakukan proses pemasakan



Gambar 9. Setelah melakukan proses pemasakan



Gambar 10. Hasil penelitian yang siap di organoleptic



Gambar 11. Persiapan bahan yang akan di organoleptic



Gambar 12. Hasil dari proses pemanasan yang jumlah 15 unit

Lampiran 14. Hasil Penelitian Di Laboratorium Kimia Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram.



Gambar 1. Pengukuran padatan terlarut



Gambar 2. Kadar vitamin C



Gambar 3. Penimbangan kadar abu



Gambar 4. Kadar Air

