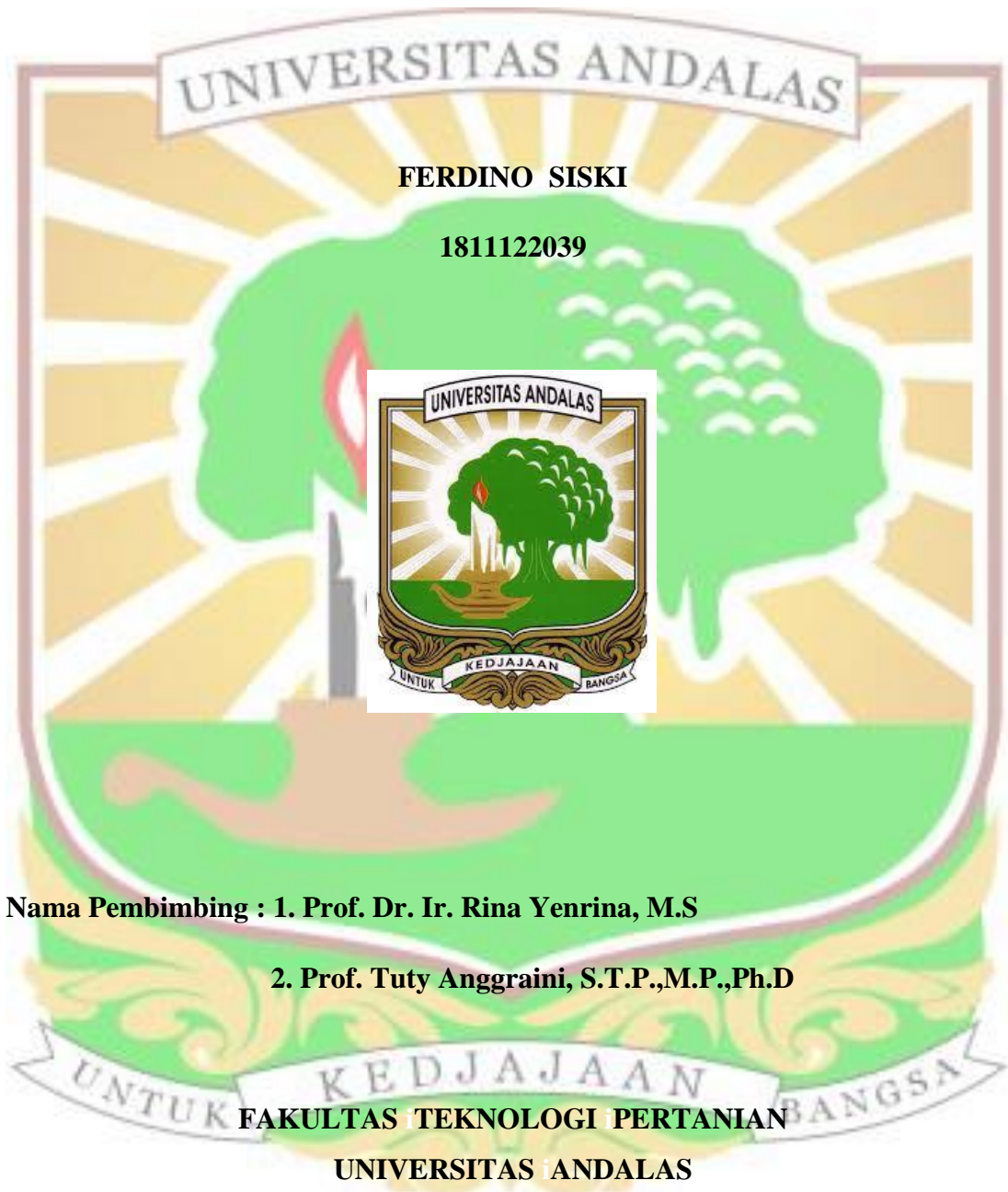


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR KOLANG KALING SEBAGAI
PENGENTAL TERHADAP KARAKTERISTIK SAUS CABAI (*Capsicum
sp.*)**



FERDINO SISKI

1811122039

Nama Pembimbing : 1. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S

2. Prof. Tuty Anggraini, S.T.P.,M.P.,Ph.D

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Saus Cabai (*Capsicum sp.*)

Ferdino Siski, Rina Yenrina, Tuty Angraini

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kolang-kolang terhadap karakteristik saus cabai secara fisik, kimia, serta penilaian organoleptik saus cabai yang dihasilkan. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian adalah penambahan bubuk kolang-kaling yaitu perlakuan A penambahan bubuk kolang-kaling (0%), B (5%), C (10%), D (15%), E (20%). Data penelitian dianalisis statistika secara Analysis of Variance (ANOVA) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan analisis Duncans's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan terhadap nilai viskositas, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar vitamin C, nilai pH, total padatan terlarut, rasa dan warna. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap nilai tekstur dan aroma pada saus cabai dengan penambahan bubuk kolang-kaling yang dihasilkan. Konsentrasi kolang-kaling yang terbaik dalam pembuatan saus cabai adalah pada konsentrasi 20% dengan nilai rata-rata viskositas 7273,33 Cpas, kadar air 79,67%, kadar abu 0,88%, aktivitas antioksidan 37,01%, kadar vitamin C 32,37 mg/100g, nilai pH 3,89, total padatan terlarut 26,10%, kesukaan terhadap warna 3,20, aroma 3,40, rasa 3,80 dan tekstur 3,85 dan angka lempeng total $3,3 \times 10^3$ CFU/mL. I

Kata Kunci— bubuk kolang-kaling, karakteristik, saus cabai.

UNTUK

KEDJAJAAN

BANGSA