

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN VITAMIN C PADA
PEMBUATAN SELAI BELIMBING WULUH DENGAN
PENAMBAHAN BUAH KERSEN
DAN BUNGA ROSELA**

SKRIPSI

**Untuk memenuhi sebagian persyaratan
Guna mencapai derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi**



Disusun Oleh :

**NURKHASANAH
A 420 090 221**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013**

PERSETUJUAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN VITAMIN C PADA
PEMBUATAN SELAI BELIMBING WULUH DENGAN
PENAMBAHAN BUAH KERSEN
DAN BUNGA ROSELA**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**NURKHASANAH
A 420 090 221**

Disetujui untuk dipertahankan
Dihadapan Dosen Penguji Skripsi Sarjana S-1

Pembimbing



Drs. Djumadi, M.Kes.
Tanggal 01 Maret 2013

PENGESAHAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN VITAMIN C PADA
PEMBUATAN SELAI BELIMBING WULUH DENGAN
PENAMBAHAN BUAH KERSEN
DAN BUNGA ROSELA**

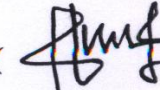
Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**NURKHASANA
A 420 090 221**

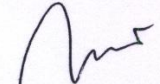
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal: 15 Maret 2013
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

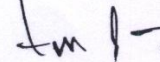
1. Drs. Djumadi, M. Kes.

()

2. Dra. Aminah Asngat, M. Si.

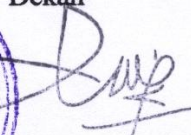
()

3. Dra. Hariyatmi, M. Si.

()

Surakarta, 15 Maret 2013
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Dekan




Drs. H. Sofyan Anif, M.Si.
NIK. 547

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini 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 ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 15 Maret 2013



NURKHASANAH

MOTTO

"Harga kebaikan manusia adalah diukur menurut apa yang telah dilaksanakan atau yang diperbuatnya"

(Ali bin Abi Thalib)

Jangan hanya melakukan hal apa yang kamu senangi, tapi senangilah hal yang kamu kerjakan

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Karya sederhana ini penulis persembahkan untuk:

Bapak dan Ibu tercinta terima kasih atas do'a yang senantiasa mengalir untukku

Kakak - kakakku tersayang, Luluk Maulidia dan Mutmainah yang telah memberikan arahan dan pelajaran yang baik

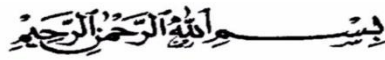
Motivatorku (Suamiku: Hasta Wasana Saputra dan Buah hatiku: Pambayun Trakha Rasfa) terima kasih atas semangat, kesabaran dan waktu yang kalian berikan

Teman-teman yang senantiasa membantu dan menemaniku

Almamterku UMS tercinta terima kasih atas ilmu yang sudah diberikan dan diajarkan.

Biologi UMS Angkatan 2009, terimakasih atas kebersamaan kita.

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat, rahmat, dan hidayah-Nya, sholawat serta salam tetap tercurahkan kepada Rasulullah SAW sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh Dengan Penamabahan Buah Kersen dan Bunga rosela”**.

Dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Djumadi, M.Kes., selaku Dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Aminah Asngat, M. Si., selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam perbaikan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Hariyatmi, M. Si., selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam perbaikan skripsi ini.
4. Ibu Triastuti Rahayu, M.Si., selaku Kepala Laboratorium Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan ijin penelitian.

5. Bapak/ Ibu dosen Program Studi Pendidikan Biologi yang tiada hentinya memberikan ilmu selama ini.
6. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP selaku Kepala Laboratorium Kimia FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta.
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis hingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 15 Maret 2013



NURKHASANAH

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Masalah	6
C. Perumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	
A. TinjauanPustaka	8
1. Belimbing Wuluh	8
2. Selai	13
3. Buah Kersen	14
4. Rosela.....	17
5. Vitamin C	23
6. Uji Organoleptik.....	24

B. Kerangka Berfikir.....	25
C. Hipotesis.....	25
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	26
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	26
C. Pelaksanaan Penelitian.....	27
D. Rancangan Penelitian.....	29
E. Teknik Pengumpulan Data.....	31
F. Analisis Data	31
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	32
B. Pembahasan.....	41
1. Kadar Vitamin C	41
2. Uji Organoleptik	44
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	55
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kadar vitamin C dan uji organoleptik.....	32
2. <i>Test of Normality by</i> bunga rosela	34
3. <i>Test of Normality by</i> buah kersen.....	35
4. <i>Test Statistics by</i> bunga rosela	36
5. <i>Test Statistics by</i> buah kersen	37
6. <i>Multiple Comparison by</i> bunga rosela	37
7. <i>Multiple Comparison by</i> buah kersen	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Histogram rata-rata hasil uji kadar vitamin C	43
2. Histogram hasil uji organoleptik rasa	45
3. Histogram hasil uji organoleptik warna	47
4. Histogram hasil uji organoleptik aroma.....	48
5. Histogram hasil uji organoleptik tekstur	50
6. Histogram hasil uji organoleptik daya terima	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Analisis Uji Vitamin C.....	61
2. Hasil Analisis Uji Statistik.....	62
3. Data Hasil Uji Organoleptik.....	70
4. Penilaian Rasa.....	72
5. Penilaian Warna.....	73
6. Penilaian Aroma.....	74
7. Penilaian Tekstur.....	75
8. Penilaian Daya terima.....	76
9. Formulir Uji Organoleptik.....	77
10. Dokumentasi penelitian.....	79
11. Surat Ijin Riset	

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN VITAMIN C PADA
PEMBUATAN SELAI BELIMBING WULUH DENGAN
PENAMBAHAN BUAH KERSEN
DAN BUNGA ROSELA**

Nurkhasanah, A 420 0990 221, Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013. 59 halaman.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil uji organoleptik dan kandungan vitamin C terhadap selai belimbing wuluh yang ditambahkan buah kersen dan bunga rosela. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menguji sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima) dan menguji kadar vitamin C. Penelitian ini menggunakan metode RAL dengan dua faktorial yaitu berat buah kersen dan jumlah bunga rosela. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan kandungan vitamin C pada selai belimbing wuluh. Perbedaan kandungan vitamin C pada selai karena perlakuan yang diberikan berbeda. Buah belimbing wuluh, buah kersen, dan bunga rosela mengandung vitamin C. Perlakuan yang diberikan buah kersen dan bunga rosela lebih banyak mengandung vitamin C yang tinggi. Untuk hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa semakin banyak buah kersen yang ditambahkan semakin tinggi nilai organoleptik untuk aroma, rasa, tekstur, dan daya terima, sedangkan semakin banyak bunga rosela yang ditambahkan semakin tinggi nilai organoleptik untuk warna, aroma, dan tekstur. Sehingga buah kersen dan bunga rosela dapat digunakan untuk pembuatan selai yang baik. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu semakin banyak penambahan buah kersen dan bunga rosela semakin tinggi pula kadar vitamin C. Selain itu untuk hasil penelitian organoleptik semakin tinggi penambahan buah kersen dan bunga rosela semakin tinggi nilai organoleptik teksturnya.

Kata kunci: *uji organoleptik, kandungan vitamin c, selai belimbing wuluh, buah kersen, bunga rosela.*