

**ORGANOLEPTIK DAN KADAR VITAMIN C CINCAU DENGAN
PENAMBAHAN SARI JERUK DAN GULA PASIR**

SKRIPSI
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
Guna mencapai derajat
Sarjana S-1

Program Studi Pendidikan Biologi



Disusun Oleh :

RISA DHALIA
A 420 100 192

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2014**

PERSETUJUAN

ORGANOLEPTIK DAN KADAR VITAMIN C CINCAU DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK DAN GULA PASIR

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

RISA DHALIA
A 420 100 192

Disetujui Untuk Dipertahankan
Di hadapan Dewan Pengaji Skripsi S-1

Mengetahui

Pembimbing I



Dra. Aminah Asngad, M.Si
19 Maret 2013

PENGESAHAN

**ORGANOLEPTIK DAN KADAR VITAMIN C CINCAU DENGAN
PENAMBAHAN SARI JERUK DAN GULA PASIR**

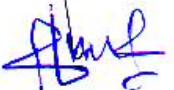
Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

RISA DHALIA
A 420 100 192

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji
Pada tanggal 19 Maret 2013
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Pengaji :

1. **Dra. Aminah Asngad, M.Si.** ()

2. **Drs. Djumadi, M.Kes.** ()

3. **Dra. Hariyatmi, M.Si.** ()

Surakarta, 19 Maret 2013
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,



Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M.Hum
NIP. 19650428199303001

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, 19 Maret 2014



RISA DHALIA

A 420 100 192

MOTTO

Dan Dia bersama kamu dimana saja kamu berada. Dan Allah maha melihat apa yang kamu kerjakan.

(Q.S Al Hadid: 4)

Bersandarlah pada-Nya, ketika kamu lelah.

Karena hanya Dia, sebaik-baiknya tempat untuk bersandar

(Penulis)

Senyum ibu bapak, semangat hidup Risa

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, segala puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala nikmat, rahmat, hidayah dan inayah yang engkau berikan hamba dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

*Ibuku (Wiwik Martiwi) dan Bapakku (Soenardi) *

Terima kasih atas do'a, pengorbanan, kasih sayang serta perjuangan ibu dan bapak berikan. Semoga karya yang sederhana ini bisa menjadi salah satu kebahagiaan yang akan risa berikan untuk ibu dan bapak

Keluargaku

Terima kasih bulek, om dan saudara-saudaraku atas dukungan, motivasi dan doa'nya selama ini.

Sahabatku

Dhiyan, Wuri, Eva, Bagus, Eka, terima kasih atas motivasi, dukungan dan semangat yang kalian berikan.

Teman-teman kost ulin nuha

Canda tawa kalian menambah semangat saya dalam menyelesaikan skripsi ini

Bio Lotus Kelas D '10

Senang sekali memiliki keluarga seperti kalian

Almamaterku

Universitas Muhammadiyah Surakarta

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Wr. Wb

Alhamdulillah segala puji kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR VITAMIN C CINCAU DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK DAN GULA PASIR**”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak terkait yang telah membantu, maka skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Hj. Aminah Asngad, M.Si selaku pembimbing, yang telah memberikan arahan, saran, bimbingan yang bijaksana dan meluangkan waktu dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Drs. Djumadi, M.Kes selaku pembimbing akademik, terimakasih atas arahan, nasehat, saran dan bimbingannya.
3. Ibu Dra. Hariyatmi, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi yang memberikan kesempatan untuk penulis menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Ibu Triastuti Rahayu, M.Si selaku Kepala Laboratorium Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan ijin penelitian.

5. Ibu dan bapak dosen yang telah memberikan ilmu dan membimbing penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
6. Teman-teman kelas D angkatan 2010 terima kasih atas motivasi dan saran yang diberikan dan kebersamaan selama ini.
7. Teman-teman asisten Laboratorium biologi terima kasih untuk saran dan motivasi yang telah diberikan demi terselesaikannya skripsi ini.
8. Sahabat-sahabatku (Dhiyan, Eva, Wuri, Bagus, Ningsih, Putri, Mila), terima kasih atas bantuan, semangat dan motivasi yang kalian berikan selama penyusunan skripsi ini.
9. Semua pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas motivasi dan bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna perbaikan di masa yang akan datang.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Surakarta, 19 Maret 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Cincau Perdu	6
2. Koagulasi.....	8

3.	Jeruk	11
4.	Vitamin C	12
5.	Organoleptik	13
6.	Gula pasir.....	14
	B. Kerangka Pemikiran	15
	C. Hipotesis.....	16
BAB III	METODE PENELITIAN	17
A.	Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian	17
B.	Alat dan Bahan.....	17
C.	Rancangan Percobaan.....	18
D.	Prosedur penelitian	19
	1. Tahap Persiapan Penelitian.....	19
	2. Tahap Pelaksanaan	23
E.	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	24
F.	Teknik Analisis Data	25
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A.	Hasil Penelitian.....	26
B.	Pembahasan.....	39
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	49
A.	Kesimpulan.....	49
B.	Saran	49

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1 Komposisi Gizi Aneka Jeruk per 100 gram	11
3.1 Rancangan Percobaan	17
4.1 Kadar vitamin C cincau perdu dengan penambahan sari jeruk dan gula pasir.	26
4.2 Hasil Uji Friedman Test Uji Organoleptik Warna.	27
4.3 Hasil Uji Deskriptive Frequencies Uji Organoleptik Warna	28
4.4 Hasil Uji Friedman Test Uji Organoleptik Aroma.....	29
4.5 Hasil Uji Deskriptive Frequencies Uji Organoleptik Aroma.....	29
4.6 Hasil Uji Friedman Test Uji Organoleptik Rasa	30
4.7 Hasil Uji Deskriptive Frequencies Uji Organoleptik Rasa	31
4.8 Hasil Uji Friedman Test Uji Organoleptik Tekstur.....	31
4.9 Hasil Uji Deskriptive Frequencies Uji Organoleptik Tekstur.....	32
4.10 Hasil Uji Friedman Test Daya Terima	33
4.11 Hasil Uji Deskriptive Frequencies Daya Terima	33
4.12 Normalitas Data Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk ..	34
4.13 Normalitas Data Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Gula Pasir....	
.....	35
4.14 Homogenitas Data Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk ..	
.....	36
4.15 Homogenitas Data Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Gula Pasir	
.....	36

4.16 Anova Data Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Ekstrak Jeruk dan Gula Pasir.....	37
4.17 Hasil Uji Lanjut Post Hoct Test Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk.....	37
4.18 Hasil Uji Lanjut Post Hoct Test Cincau dengan Penambahan Gula Pasir	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar

2.1 Komposisi Gizi Aneka Jeruk per 100 g	12
3.1 Skema kerangaka berpikir Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk dan Gula Pasir.....	15
4.1 Histogram Hasil Uji Organoleptik Warna Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk dan Gula Pasir	39
4.2 Histogram Hasil Uji Organoleptik Aroma Cincau.....	41
4.3 Histogram Hasil Uji Organoleptik Rasa Cincau	42
4.4 Histogram Hasil Uji Organoleptik Tekstur Cincau.....	43
4.5 Histogram Hasil Uji Organoleptik Daya Terima Cincau.....	44
4.6 Histogram Uji Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk dan Gula Pasir.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1. Form UjiOrganoleptikdan	Kandungan Vitamin	C
CincaudenganPenambahanSariJerukdan GulaPasir.....		53
2. Hasil Uji Kadar Vitamin C Cincau dengan Penambahan Sari Jeruk dan Gula Pasir..	54	
3. Rekapitulasi Hasil UjiOrganoleptik Cincau Dengan Penambahan Sari Jerukd an GulaPasir	55	
4. UjiAnalisis Data Normalitas Kadar Vitamin C CincaudenganPenambahan Sari JerukdanGulaPasir	58	
5. UjiAnalisis Data Homogenitas Kadar Vitamin C CincaudenganPenambahan Sari JerukdanGulaPasir	59	
6. UjiAnalisis Data Two Way Anova Kadar Vitamin C CincaudenganPenambahan Sari JerukdanGulaPasir	60	
7. UjiLanjutAnalisis Data Post Hoc Test Kadar Vitamin C CincaudenganPenambahan Sari JerukdanGulaPasir	62	
8. Perhitungan Manual Mencari F_{hitung}	63	
9. UjiAnalisis Data Friedmant Test dan Descriptive Frequencies HasilOrganoleptikCincaudenganPenambahan Sari JerukdanGulaPasir.....	64	
10. Dokumentasi Penelitian.....	77	

ORGANOLEPTIK DAN KADAR VITAMIN C CINCAU DENGAN PENAMBAHAN SARI JERUK DAN GULA PASIR

Risa Dhalia, A 420100192, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014, 52 Halaman

ABSTRAK

Cincau merupakan salah satu minuman fungsional yang berasal dari bahan alami. Daun cincau perdu mengandung berbagai vitamin, antara lain vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Beberapa jenis mineral ada dalam daun cincau perdu, antara lain kalsium, fosfor, besi, magnesium dan beberapa mineral yang lain. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan vitamin C dan uji organoleptik cincau perdu dengan penambahan ekstrak jeruk dan gula pasir dengan dosis yang berbeda. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dan menggunakan dua faktorial yaitu sari jeruk dan gula pasir dengan jumlah 9 perlakuan dengan konsentrasi sari jeruk 140 ml, 120 ml dan 100 ml dan gula pasir 40 g, 50 g dan 60 g. Analisis data menggunakan Two Way Anova dilanjutkan dengan uji lanjut Post Hoc test dengan metode LSD. Kadar vitamin C tertinggi terdapat pada perlakuan J_3G_1 dengan kadar vitamin C sebesar 10,648 mg. Hasil Organoleptik terbaik pada cincau perlakuan J_1G_3 karena mempunyai warna hijau tua, kurang beraroma jeruk, rasa manis dan teksturnya agak kenyal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi dosis sari jeruk yang ditambahkan, maka semakin tinggi pula kadar vitamin C, sedangkan semakin tinggi dosis gula pasir yang ditambahkan, maka semakin rendah kadar vitamin C.

Kata Kunci: cincau, sari jeruk, gula pasir, organoleptik dan kadar vitamin C.