

ABSTRACT

Novi Agustiani. B.1611305. The Physicochemical and Hedonic Properties of Cuko Pemppek are made from Bogor's Local Palm Sugar. Supervised by Aminullah and Titi Rohmayanti.

Palm sugar is one of the raw materials in making pemppek sauce. Generally palm sugar used is palm sugar imported from certain areas. Research is to determine the effect of palm sugar types and the ratio of sugar to water on the level of preference, viscosity and Total Dissolved Solids (TDS) of pemppek sauce. The research method is divided into two stages, preliminary research and main research. Preliminary research used a Completely Randomized Design with One Factor, the concentration of chili (1%, 3%, 5% and 7%). The main research used a Factorial Completely Randomized Design. Factor A the use of different palm sugar (Palembang, Leuwiliang and South Bogor) and factor B, the ratio of sugar to water (1:1), (1:2) and (1:3). The data were analyzed by using ANOVA variance test. The results show that the chili concentration was 5% as the level of pemppek sauce delicacy most favored by the panelists. Chemical composition of palm sugar (Palembang, Leuwiliang and South Bogor) each of which has a water content of 5,75%; 9,61% and 10,11% have ash content respectively 1,19%; 8,54% and 2,56% have reducing sugar levels respectively 7,05%; 4,16% and 5,08% along sucrose content respectively 72,2%; 76,3% and 72,5%. Duncan's further test result that the type of palm sugar and ratio of sugar to water had an effect on the level of preference (viscosity and overall), TDS and pemppek sauce viscosity. The use of south bogor palm sugar and the ratio of sugar to water 1:2 as the selected treatment combination.

Keyword: pemppek sauce, spicy level, local palm sugar, hedonic

ABSTRAK

Novi Agustiani. B.1611305. Sifat Fisikokimia dan Hedonik Cuko Pempek Berbahan Baku Gula Aren Lokal Bogor. Dibimbing oleh Aminullah dan Titi Rohmayanti.

Gula aren merupakan salah satu bahan baku dalam pembuatan cuko pempek. Umumnya gula aren yang dipakai yaitu gula aren yang didatangkan dari daerah tertentu. Tujuan penelitian ini untuk mempelajari pengaruh bahan baku yaitu penggunaan jenis gula aren dan perbandingan gula dengan air terhadap tingkat kesukaan, viskositas serta Total Padatan Terlarut/TPT cuko pempek. Metode penelitian terbagi menjadi 2 (dua) tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan menggunakan Rancangan Acak Lengkap 1 faktor yaitu konsentrasi cabai (1%, 3%, 5% dan 7%). Penelitian utama menggunakan Rancangan Acak Faktorial. Faktor A penggunaan jenis gula aren (gula aren Palembang, gula aren Leuwiliang dan gula aren Bogor Selatan). Faktor B yaitu perbandingan gula dengan air (1:1), (1:2) dan (1:3). Data dianalisis dengan uji sidik ragam ANOVA. Hasil uji hedonik tahap kesatu didapatkan konsentrasi cabai 5% sebagai tingkat kepedasan cuko yang paling disukai panelis. Komposisi kimia gula aren Palembang, gula aren Leuwiliang dan gula aren Bogor Selatan memiliki kadar air berturut-turut 5,75%; 9,61 dan 10,11%, kadar abu berturut-turut 1,19%; 8,54% dan 2,56%, kadar gula pereduksi berturut-turut 7,05%; 4,16% dan 5,08% serta kadar sukrosa berturut-turut 72,2%; 76,3% dan 72,5%. Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa jenis gula aren dan perbandingan gula dengan air berpengaruh terhadap tingkat kesukaan pada parameter viskositas dan *overall*, nilai TPT dan nilai viskositas cuko pempek. Penggunaan gula aren Bogor Selatan dan perbandingan gula:air (1:2) sebagai kombinasi perlakuan terpilih.

Kata Kunci: cuko pempek, tingkat kepedasan cuko, gula aren lokal, hedonik