

TUGAS AKHIR

UJI COBA PEMBUATAN LABU SIAM (*Sechium edule Sw.*) MENJADI OLAHAN SORBET SAYURAN

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan diploma III Politeknik Bosowa



Diusulkan oleh :

FIRDA FAUZIAH ARSYAD (01605001)

PROGRAM STUDI PERHOTELAN

POLITEKNIK BOSOWA

MAKASSAR

2019

LEMBAR PENGESAHAN
UJI COBA PEMBUATAN LABU SIAM (*Sechium edule Sw.*)
MENJADI OLAHAN SORBET SAYURAN

Oleh:

Firda Fauziah Arsyad/016 05 001

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu
syarat kelulusan Program Diploma III Politeknik Bosowa

Menyetujui,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

(St. Hadijah, M. Par)

(Nila Sartika Achmadi, M.M)

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Direktur

(Dewi Andriani, M.Par)

(Drs. H. Djudil Akrim, M.M)

PERNYATAAN BUKAN PALAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Mahasiswa : Firda Fauziah Arsyad NIM: 01605001

Dengan Judul : Uji Coba Pembuatan Labu Siam
(*Sechium edule Sw.*) Menjadi Olahan Sorbet

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya kami sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran kami bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Juli 2019

Tanda Tangan

Penulis

ABSTRAK

Firda Fauziah Arsyad, Uji Coba Pembuatan Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) Menjadi Olahan Sorbet (dibimbing oleh St.Hadijah, M.Par dan Nila Sartika Achmadi, M.M)

Labu siam merupakan salah satu jenis sayuran yang sering dijumpai dalam pembuatan makanan, serta mudah ditanam disekitar lingkungan rumah. Olahan labu siam tidak hanya dibuat menjadi sayur, tetapi bisa di buat menjadi olahan makanan kecil seperti, dodol labu siam, sirup labu siam. Tanaman labu siam yang mudah ditanam membuat banyaknya ide-ide kreatif yang bermunculan mengenai pengolahan labu siam. Jenis penelitian ini adalah eksperimental dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan statistik deskriptif serta Pengambilan sampling pada penelitian ini dengan menggunakan teknik *incidental sampling*. Pembuatan sorbet ini menggunakan 3 macam perlakuan yaitu Rebus (A) (proses memasak labu siam 500 gr dengan cara di rebus selama 30 menit dengan air yang mendidih), Kukus (B) (proses memask labu siam 500 gr dengan cara dikukus selama 30 menit), di panggang (C) (proses memasak labu siam 500 gr dengan menggunakan oven selama 30 menit dengan suhu 175 derajat). Parameter yang diamati adalah uji hedonik (rasa, warna, aroma, tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji hedonik pada produk yang paling disukai dari indikator rasa adalah perlakuan kukus (B) dengan rata-rata 3,49, dari aspek warna yang paling disukai adalah perlakuan rebus (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,48, untuk indokator aroma yang paling disukai adalah perlakuan rebus (A) dan Kukus dengan nilai rata-rata yang sama 3,47, untuk indikator tekstur yang paling di sukai oleh panelis adalah perlakuan rebus (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Jika di lihat dari interval angka, semua perlakuan pada setiap aspek termasuk dalam kriteria suka.

Kata Kunci: Labu Siam, Metode Memasak, Sorbet

ABSTRACT

Firda Fauziah Arsyad, Test of Making Siamese Pumpkin (Sechium edule Sw.) Becomes Processed Sorbet (supervised by St.Hadijah, M.Par and Nila Sartika Achmadi, M.M)

Chayote is one type of vegetable that is often found in making food, and is easily grown in the home environment. Processed conjoined pumpkin is not only made into vegetables, but can also be made into small processed foods such as, dodol siamkin, siam squash syrup. Chayote that is easily planted makes creative ideas that emerge about processing chayote. This type of research is experimental and data analysis used in this study is descriptive statistics and sampling in this study using incidental sampling techniques. Making this sorbet using 3 kinds of treatments, namely Boiled (A) (cooking process of 500 gr chayote by boiling for 30 minutes with boiling water), Steaming (B) (the process of inserting 500 gr chayote by steaming for 30 minutes) , in roast (C) (cooking process of 500 gr chayote using an oven for 30 minutes with a temperature of 175 degrees). The parameters read are the hedonic test (taste, color, aroma, texture). The results showed the hedonic test on the most important product of the flavor indicator which is supported by steam (B) with an average of 3.49, of the most popular color aspects is boiled aid (A) with an average value of 3.48, for the most preferred aroma indocator was boiled (A) and Steamed with the same average value of 3.47, for the texture indicator most favored by panelists was boiled aid (A) with an average value of 3.47. If viewed from number intervals, all consultations on each aspect are included in the criteria for liking.

Keywords: Chayote, Cooking Method, Sorbet

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas akhir ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan dalam jenjang perkuliahan Diploma III di kampus Politeknik Bosowa. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari berbagai hambatan dan kesulitan, namun berkat kerja keras dan motivasi serta bimbingan dari berbagai pihak khususnya pembimbing, akhirnya hal tersebut tersebut dapat diatasi dengan baik.

Pada kesempatan ini, dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis ingin memberikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan kelancaran selama penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu :

- a. Bapak Djudsil Akrim, M.M selaku Direktur Politeknik Bosowa.
- b. Ibu Yoan Elviralita, M.T selaku wakil Direktur I Politeknik Bosowa.
- c. Ibu Isminarti, M.T selaku wakil Direktur II Politeknik Bosowa.
- d. Ibu Dewi Andriani, M.Par selaku Ketua dan Dosen Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa.
- e. Ibu St. Hadijah, M.Par selaku pembimbing 1 yang senantiasa memberikan arahan, masukan serta meluangkan waktunya kepada penulis selama pembimbingan tugas akhir berlangsung.
- f. Ibu Nila Sartika Achmadi, S.M.B, M.M selaku pembimbing 2 yang telah membantu penulis dalam hal penyusunan dan penulisan tugas akhir.

- g. Ibu Rafika Hayati, M.Par, selaku wali kelas penulis yang selalu mengawasi dalam hal waktu penyelesaian laporan tugas akhir ini.
- h. Ibu Riska Veronika, M.Par, dan Ibu Anggun Sari Sasmita, M.Par, selaku Dosen Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa.
- i. Seluruh teman-teman prodi Perhotelan angkatan 4 (empat) Politeknik Bosowa yang telah membantu dan mendukung jalannya proses penelitian ini.
- j. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberi dukungan dan semangat selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung.
- k. Berbagai pihak yang telah memberikan doa, bantuan dan dorongan serta berbagai pengalaman pada proses penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini terdapat banyak kekeurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran kepada pembaca yang bersifat membangun. Semoga dengan adanya tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca pada umumnya. Semoga segala kegiatan yang telah terjadi selama penyusunan tugas akhir ini berlangsung mendapat limpahan rahmat dari yang kuasa dan semoga kita tetap diberi ilmu yang berlimpah dan tiada batasnya dari Tuhan Yang maha Esa.

Makassar, September 2019

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BUKAN PALAGIAT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Tugas Akhir.....	4
1.5 Manfaat Tugas Akhir	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Roadmap.....	7
2.2 Teori Dasar.....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Waktu Dan Lokasi Penelitian.....	17
3.2 Diagram Alir Penelitian	17
3.3 Alat dan Bahan.....	19
3.4 Prosedur Pengambilan Data.....	20
3.5 Sumber dan teknik pengumpulan data	21
3.6 Teknik Analisi Data.....	23

BAB IV PEMBAHASAN.....	27
4.1 Gambaran Umum Penelitian.....	27
4.2 Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik.....	28
4.3 Hasil Pembahasan.....	47
BAB V PENUTUP.....	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
Lampiran	55

DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Penelitian Sebelumnya.....	8
Tabel III.2 Informasi Kandungan Gizi Labu Siam.....	14
Tabel III.1 Jadwal Penelitian Tugas akhir.....	18
Tabel III.2 Alat Yang Digunakan.....	20
Tabel III.3 Bahan Yang Digunakan.....	21
Tabel III.5 Kriteria Penilaian.....	25
Tabel IV.1 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Usia dan Jenis kelamin.....	27
Tabel IV.2 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama.....	28
Tabel IV.3 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Kedua.....	30
Tabel IV.4 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.....	31
Tabel IV.5 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Pertama.....	33
Tabel IV.6 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Kedua.....	24
Tabel IV.7 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada Percobaan Ketiga.....	36
Tabel IV.8 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama.....	38
Tabel IV.9 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Kedua.....	39

Tabel IV.10 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada Percobaan Ketiga.....	40
Tabel IV.12 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Pertama.....	43
Tabel IV.13 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Kedua.....	44
Tabel IV.14 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada Percobaan Ketiga.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Labu Siam.....	13
Gambar III.3 Diagram Alir Penelitian.....	19
Gambar IV. 1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama, Kedua, Ketiga.....	32
Gambar IV.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Warna Pada Percobaan Pertama, Kedua, Ketiga.....	37
Gambar IV.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama, Kedua, Ketiga.....	42
Gambar IV.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Tekstur Pada Percobaan Pertama, Kedua, Ketiga.....	46
Gambar IV.5 Rata-rata Penilaian Panelis.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	55
Lampiran 2 Angket Instrument Penelitian.....	56
Lampiran 3 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 1.....	58
Lampiran 4 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba.....	60
Lampiran 5 Hasil Penilaian Panelis Aspek Rasa Uji Coba 3.....	62
Lampiran 6 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 1.....	64
Lampiran 7 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba.....	65
Lampiran 8 Hasil Penilaian Panelis Aspek Warna Uji Coba 3.....	67
Lampiran 9 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 1.....	70
Lampiran 10 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 2.....	72
Lampiran 11 Hasil Penilaian Panelis Aspek Aroma Uji Coba 3.....	74
Lampiran 12 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 1.....	75
Lampiran 13 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 2.....	77
Lampiran 14 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 3.....	79
Lampiran 15 Proses Sorbet Labu Siam.....	81
Lampiran 16 Dokumentasi Uji Panelis.....	82

Hal | xii

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara tropis yang kaya akan ragam bahan pangan hayati. Kekayaan ini menjadikan orang Indonesia dapat mengkomsumsi makanan dengan mudah karena hampir sepanjang waktu dapat menemukan bahan pangan yang beraneka ragam. Termasuk di dalamnya aneka sayuran yang hampir sepanjang waktu dapat tumbuh, sehingga tidak mengganggu asupan komsumsi sayur. Aneka sayuran yang dapat tumbuh sepanjang waktu seperti: Buncis, wortel, kembang kol, kacang panjang, terong, labu kuning, labu siam, kangkung dan masih banyak lainnya. Sayuran merupakan bahan pangan yang sangat memberi manfaat bagi tubuh, terutama untuk mendukung kebutuhan zat gizi yang berfungsi mengatur metabolisme (proses kerja tubuh).

Salah satu jenis sayuran yang sering di jumpai dalam pengolahan makanan adalah labu siam (*Sechium edule*) atau biasa di sebut jipang oleh masyarakat. Labu siam (*Sechium edule*) dibudidayakan untuk diambil buahnya sebagai bahan sayur. Oleh karena itu kondisi fisik buah labu siam perlu dijaga agar tetap segar dan tidak rusak. Labu siam merupakan tanaman yang mudah ditanam, bisa ditanam di sekitar lingkungan rumah dan tidak memerlukan perawatan yang lebih. Tanaman labu siam banyak dijumpai hampir disetiap daerah di Indonesia, salah satunya di Provinsi Sulawesi selatan.

Data penelitian Badan Pusat Statistik di tahun 2016 tepatnya di Kabupaten Enrekang yang merupakan kabupaten dengan penghasil buah labu siam terbesar, untuk satu hektar lahan tanamnya dapat memproduksi buah labu siam rata-rata kurang lebih 500 buah, produksi labu siam pada tahun 2016 mengalami penurunan yang disebabkan oleh musim hujan yang

terjadi dan mengakibatkan buah labu siam menjadi rusak. Dari mencapai 8-10 ton menjadi 7-9 ton.

Labu Siam dapat dipanen pertama kali sekitar umur 3 bulan sesudah tanam. Buah ini memiliki kulit yang tipis berwarna hijau pucat, atau hijau tua, perbedaan warna dipengaruhi oleh waktu panen dan kandungan zat tanah, labu siam memiliki beberapa alur vertikal di permukaan kulitnya. Daging didalamnya berwarna putih pucat dan membungkus bakal biji. Labu siam memiliki tekstur yang renyah, serta rasa yang ringan seperti labu. Labu siam biasanya dimasak sebagai sayur berkuah, ditumis atau di campur dengan sayuran lainnya.

Buah labu siam yang masih muda banyak dibeli masyarakat sebagai bahan olahan lauk. Ketika diolah labu siam dibersihkan dari kulitnya dan bagian bijinya. Bagian daging buah labu siam diolah sebagai bahan baku olahan sayur atau diolah menjadi makanan manis seperti, dodo dan selei. Buah labu siam muda banyak di manfaatkan sebagai bahan olahan makanan dan sumber obat, buah labu siam tua kurang dimanfaatkan karena memiliki struktur kulit yang keras dan warna kulit buah yang sudah kekuningan. Tidak hanya buahnya tetapi pucuk, batang serta daun mudanya dapat digunakan sebagai lalapan. Buah labu siam banyak mengandung nilai gizi.

Kandungan gizi yang dimiliki daging labu siam seperti, vitamin, protein, lemak, kalsium, fosfor dan besi. Dari kandungan gizi yang dimiliki buah ini, maka labu siam memungkinkan untuk diolah menjadi satu pangan yang sehat dan kaya akan gizi tanpa mengurangi kandungan gizi pada labu siam. Harga labu siam dipasaran cukup terjangkau mulai dari Rp. 1.000 sampai Rp. 3.000 perbuah. Pengolahan labu siam menjadi sorbet, merupakan salah satu alternative untuk meningkatkan nilai ekonomis dari labu siam tersebut, selain itu juga untuk penganekaragaman produk olahan labu siam. Sorbet merupakan hidangan penutup yang dingin dan hampir sama dengan *es krim*.

Sorbet sering disebut es Italia. Sorbet merupakan hidangan penutup yang bersifat dingin (frozen dessert). Umumnya sorbet dibuat dari jus buah dengan air dan gula atau pemanis lainnya, Sorbet biasanya memiliki tekstur yang lebih kasar dari ice cream. Perkembangan di bidang pangan menyebabkan sorbet tidak hanya terbuat dari sari buah–buahan, namun ada juga yang menggunakan teh dan kopi ;sebagai bahan pembuatan sorbet (Berkoff, 1998 dalam Rahardjo 2015)[3]. Pembuatan sorbet menggunakan sayuran sudah pernah dibuat dengan menggunakan sayuran lainnya seperti bit dan wortel. Mengikuti perkembangan tren dessert gurih yang mulai berkembang di dunia kuliner (Bonny Reichert. The Globe and mail.com 2015)[4].

Sorbet merupakan salah satu makanan penutup beku yang terbuat dari sari buah-buahan. Sorbet banyak dipilih karena tidak mengandung lemak dan tidak menggunakan susu dan aman dikonsumsi untuk orang yang sedang diet. Sorbet memiliki tekstur yang lebih kasar dari ice cream. Sorbet lebih ringan dan segar dibandingkan dengan Es krim biasa karena terbuat dari jus buah yang ditambah pemanis. Adonan sorbet tidak mengandung susu, krim dan kuning telur sehingga kandungan kalornya rendah. Pembuatan sorbet dengan menggunakan bahan baku sayuran bertujuan untuk menjadi pilihan baru dalam menikmati sayuran dengan sensai berbeda.

Dikalangan umum, sorbet hanya dikenal terbuat dari buah-buahan, penggunaan sayuran dalam pembuatan sorbet belum terlalu populer seperti sorbet yang menggunakan buah. Penggunaan sayuran labu siam sebagai bahan baku pembuatan sorbet bertujuan untuk memberikan cita rasa yang berbeda, memberikan inovasi baru dalam pengolahan sayuran tanpa mengurangi kandungan gizi pada labu siam. Pemanfaatan labu siam dalam pembuatan sorbet bertujuan untuk memanfaatkan labu siam yang banyak ditemui, serta memberikan pilihan menu baru bagi pencinta sayuran atau vegetarian, dan membuat inovasi olahan menggunakan labu siam. Hal ini yang mendorong

penulis untuk melakukan penelitian tugas akhir dengan judul “ Uji Coba Pembuatan labu siam (Sechium edule) Menjadi Olahan Sorbet Sayuran”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas maka penulis akan merumuskan beberapa masalah yang akan di bahas sebagai berikut:

- a. Bagaimana metode memasak yang tepat dalam pembuatan sorbet dari labu siam ?
- b. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap, aroma, warna, tekstur dan dari segi rasa dalam pembuatan sorbet menggunakan labu siam?

1.3 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini penulis membatasi masalah hanya pada metode memasak sayuran labu siam menjadi sorbet. Biasanya sorbet dibuat dari buah-buahan. Uji coba penggantian dari buah menggunakan sayuran dari segi rasa, warna, tekstur, aroma dan daya terima masyarakat terhadap sorbet dengan uji coba menggunakan sayuran dari labu siam.

1.4 Tujuan Tugas Akhir

Merujuk pada rumusan masalah yang di paparkan sebelumnya maka tujuan penulis melakukan sebuah penelitian adalah :

- a. Untuk mengetahui apakah labu siam dapat digunakan dalam proses pembuatan sorbet.
- b. Mengetahui bagaimana daya terima masyarakat terhadap sorbet.

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adapun yaitu:

- a. Dapat memperkaya pengetahuan masyarakat tentang nilai gizi yang terkandung dalam labu siam.

- b. Hasil penelitian ini di harapkan bermanfaat dalam menambah pengetahuan masyarakat untuk melakukan pemanfaatan labu siam menjadi sorbet.
- c. Memeberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan labu siam menjadi sorbet.
- d. Penelitian ini di harapkan dapat bermanfaat bagi perguruan tinggi di Indonesia, sebagai referensi mengenai penelitian yang berkaitan dengan pemanfaatan bahan lokal.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Roadmap

Roadmap adalah sebuah rancangan yang membahas tentang penelitian terdahulu, yang menjelaskan tentang alur yang akan dilakukan dalam sebuah penelitian. Tujuannya untuk membuat dan mengolah labu siam menjadi bahan makanan yang memiliki kandungan gizi dan tidak menghilangkan rasa dari bahan yang digunakan sebagai proses pembuatan sorbet. Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh peneliti terdahulu yang berkaitan dengan pemanfaatan labu siam akan disampaikan singkat pada table II.1 berikut.

Table: II.1 jurnal penelitian terdahulu

No.	Judul tema	Nama peneliti	Waktu dan tempat peneliti	Hasil penelitian
1.	Pengaruh Perbandingan Jenis Buah (Terong Belanda Dan Bit) dan Konsentrasi <i>Carboxy Mathyl Cellulose (CMC)</i> Terhadap Mutu Organoleptik Sorbet	Nanda Supriana, Dian Hasni, Syarifah Rohaya,	2016, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.	Hasil penelitian menunjukkan penambahan proporsi terong belanda cenderung meningkatkan nilai organoleptik aroma dan rasa, sedangkan peningkatan

				<p>konsentrasi CMC cenderung meningkatkan nilai organoleptik warna, rasa dan tekstur. Sorbet dengan perlakuan terbaik berdasarkan analisis keseluruhan diperoleh dengan menggunakan buah terong belanda:bit(2:1) dengan respon uji hedonik untuk warna 4,53 (agak suka), aroma 4,23 (netral), rasa 4,40 (agak suka) dan tekstur 4,63 (agak suka).</p>
2.	Pengaruh	Mega Wulan	2014, S1	Hasil penelitian

	<p>Jumlah Asam Sitrat dan Agar-agar terhadap sifat Organoleptik Manisan Bergula Puree Labu Siam</p>	<p>Sari S.</p>	<p>Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya</p>	<p>menunjukkan bahwa jumlah asam sitrat berpengaruh nyata terhadap warna, kekeringan, kekompakan, dan tingkat kesukaan manisan bergula <i>puree</i> labu siam, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rasa manisan. Jumlah agar-agar berpengaruh sangat nyata terhadap warna dan kekompakan manisan, tetapi tidak berpengaruh terhadap kekeringan, rasa dan kesukaan manisan. Interaksi jumlah asam sitrat berpengaruh nyata terhadap</p>
--	---	----------------	---	--

				<p>warna dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kekeringan, kekompakan, dan tingkat kesukaan manisan. Manisan terbaik dihasilkan dari perlakuan 0,8% asam sitrat dan 1,5% agar-agar. Manisan mengandung kadar air 23,96%, serat 2,62%, gula total 41,91% yang dinyatakan layak sesuai SNI dan SII.</p>
3.	<p>Sirup Buah Labu Siam "SILABUS" Sebagai Inovasi Minuman Sehat</p>	<p>mahasiswa Jurusan Pendidikan IPA FMIPA UNY</p>	<p>Universitas Yogyakarta , 2015</p>	<p>Buah labu siam mempunyai prospek sebagai dietary food, karena mempunyai kandungan kalori</p>

				yang rendah dan digunakan sebagai makanan penambah rasa. Buah labu siam yang bersifat menyejukkan ini juga banyak mengandung getah serta zat-zat seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, besi.
--	--	--	--	---

Sumber : Penelitian, 2019

2.2 Teori Dasar

a. Labu siam

Labu siam (*Sechium edule*) adalah tanaman dan termasuk spesies cucurbitaceus yang sering digunakan sebagai bahan makanan. Labu siam atau ada juga yang menyebutnya dengan jipang atau jepan. Labu ini biasanya dimakan bagian buah dan pucuk daun yang muda. Tumbuhan yang biasanya dibudidayakan di sekitar lingkungan rumah, labu siam biasana disajikan berbagai macam olahan sayur selain bisa juga dijadikan manisan dan bahan pangan juga digunakan untuk pakan dan bahan baku industri. Kebutuhan labu siam nasional pada tiap tahun meningkat secara signifikan seiring dengan pertambahan jumlah penduduk.

Dari data Badan Pusat Statistik (2017), produksi labu siam di Indonesia dari tahun 2012-2016 mengalami peningkatan dari 428.083 ton menjadi 603.325 ton. Walaupun pada tahun 2013 dan 2014 mengalami penurunan, karena luas lahan yang digunakan menurun, namun produksi labu siam secara

keseluruhan mengalami peningkatan. Labu siam mengandung vitamin B, C, K dan mineral.



Gambar: 2.1 labu siam

Sumber: <https://www.google.com/search?q=gambar+labu+siam&safe=strict&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=WVgXjGNTsBycmM%253A%252C48vH BfBoSiT3M%252C &>

Klafikasi tanaman labu siam menurut ITIS (2015)[5] sebagai berikut:

Kerajaan	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Tracheophyta</i>
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i>
Bangsa	: <i>Cucurbitales</i>
Suku	: <i>Cucurbitaceae</i>
Marga	: <i>Sechium</i>
Jenis	: <i>Sechium edule (Jacq.) Sw.</i>

Buah labu siam memiliki permukaan berlekuk, berwarna hijau ketika masih muda dengan tekstur garis-garis. Ketika sudah semakin matang, warna buah bagian luar berubah menjadi hijau pucat sampai putih. Buah labu siam memiliki bentuk membulat agak lonjong dengan ukuran ujung berbeda dan kulit yang tipis tetapi memiliki daging buah yang tebal (Sari dan Sulandari, 2014)[6]. Buahnya memiliki biji yang pipih dan berkeping dua serta berwarna putih. Adapun tabel kandungan gizi per 100 gr labu siam (USDA,2018)[7] sebagai berikut:

Tabel II.2 Kandungan gizi per 100 gr labu siam (USDA, 2018)

Kandungan Gizi	Kadar	Kandungan Gizi	Kadar
Energi (kkal)	19	Seng (mg)	0,74
Protein (g)	0,82	Tembaga (mg)	0,123
Lemak (g)	0,13	Mangan (mg)	0,189
Karbohidrat (g)	4,51	Selenium (mg)	0,2
Serat (g)	1,7	Vitamin C (mg)	7,7
Gula (g)	1,66	Tiamin (mg)	0,025
Kalsium (mg)	17	Riboflavin (mg)	0,029
Besi (mg)	0,34	Niasin (mg)	0,470
Magnesium (mg)	12	Vitamin B6 (mg)	0,076
Fosfor (mg)	18	Folat (ug)	93
Kalium (mg)	125	Vitamin (ug)	4,1
Natrium (mg)	2	Air (g)	94,24

Sumber : (United States Departement of Agriculture National Nutrient Database2018)

Labu siam memiliki banyak kandungan gizi, salah satunya adalah serat nabati yang dijadikan sumber serat makanan. Pemilihan buah labu siam yang baik untuk memperoleh hasil yang baik. Setelah buah dipilih, kupas kulit buah lalu cuci bersih untuk menghilangkan getah, setelah itu potong buah labu siam menjadi beberapa bagian untuk mempermudah proses penghalusan dengan menggunakan mesin blender, perbandingan air yang digunakan yaitu 500 gram buah labu siam 120 ml air, ambil buah labu siam yang telah di hancurkan.

b. Jenis-Jenis *Frozen Dessert*

Frozen dessert adalah jenis hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan beku dan merupakan *dessert* yang populer yang mempunyai macam-macam variasi. Berikut ini klasifikasi jenis- jenis *Frozen dessert* yaitu:

1. Es krim

Es krim terdiri dari dua golongan, yaitu:

a. Es krim standar

Es krim standar dapat dibuat dalam berbagai rasa, misalnya rasa vanilla coklat, buah permen atau kacang. Es krim standar memiliki kadar lemak sebesar 8-12 %.

b. Es krim spesial

Banyak variasi bentuk dari es krim spesial ini seperti *custard*, *parfait*, *bisque parfait* dan *mousse*. Es krim spesial berbeda dengan es krim standar karena mengandung lemak susu, telur, dan buah yang lebih banyak dibanding es krim standard an juga memiliki warna yang lebih cerah.

2. *Ice Milk*

Ice milk adalah produk beku yang terbuat dari campuran susu, gula dan bahan tambahan lain yang umum digunakan pada es krim. *Ice milk* mengandung kadar lemak 2-6 %. Terkadang juga ditambahkan coklat untuk meningkatkan flavournya.

3. *Novelties*

Novelties adalah *frozen dessert* yang terbuat dari dua atau lebih *frozen dessert*, *Novelties* yang paling populer adalah es krim berlapis coklat (Eckles and Macy, 1973 di dalam hakim 2015)[11].

4. Sorbet

Terdiri dari beberapa macam yaitu:

a. *Milk Sorbet*

Milk sorbet adalah jus buah beku yang diberi penambahan gula dan lemak susu. Kadar lemak pada milk sorbet ini tidak lebih dari 2 % dan mengandung asam dengan kadar tidak kurang dari 0,4 %.

b. *Fruit Ice* (sorbet tanpa lemak)

Memiliki kandungan yang sama dengan *Milk Sorbet*, namun tidak mengandung lemak susu. Menurut literature dari Bennion and scehule (2014)[12], sorbet adalah salah satu produk *frozen*

dessert, yang dibuat dari sari buah beku yang ditambah gula dan penstabilan dan tidak mengandung lemak.

c. Sorbet

Sorbet berbahan dasar jus buah yang terbuat dari bahan-bahan yang sederhana, yaitu buah yang ditambahkan gula pasir, air dan yogurt plain tanpa rasa. Gula pasir dapat diganti dengan gula bubuk, madu, atau sampel sirup (Nurani, 2010)[8]. Sorbet biasanya memiliki tekstur yang lebih kasar dari *ice cream* di buat dari sari buah dengan campuran air dan gula (silalahi 2014)[8].Kelebihan sorbet dibandingkan dengan produk *frozen dessert* lainnya seperti es krim memiliki kandungan lemak yang rendah yang disebabkan karena sorbet tidak mengandung susu dan krim. Kandungan lemak yang rendah inilah yang mengakibatkan tekstur sorbet menjadi lebih kasar.

Sorbet sering diartikan sama dengan *water ice*, *Italian ice*, dan *sherbet*. FDA (Food & Drug Administration) atau Badan Penegawasan Makanan dan Obat di Amerika Serikat, belum memiliki klasifikasi tersendiri untuk sorbet. Pengertian *sherbet* di Amerika Serikat adalah produk yang mengandung bahan-bahan produk susu seperti krim atau susu yang ditambahkan sampai kandungan lemak susunya mencapai 1% dan 2%. Produk yang mengandung kadar lemak yang tinggi didefinisikan sebagai es krim, sedangkan produk yang kandungan lemaknya rendah disebut sebagai *water ice*. Istilah sorbet didefinisikan sebagai produk yang tidak mengandung lemak susu, namun mengandung jus buah (Wahyuni, 2012)[10].

Sorbet merupakan produk makanan beku yang tidak mengandung produk susu (*non-dairy*) dan biasanya terbuat dari sari buah-buahan yang sekaligus berfungsi sebagai pemberi rasa (*flavouring agent*) (Hakim, 2015)[11]. Sorbet dibuat dari campuran sukrosa, padatan sirup jagung, *stabilizer*, *citric acid*,

dan air. Namun belakangan sorbet juga dapat dimodifikasi sesuai dengan selera masing-masing.

Umumnya sorbet terbuat dari buah-buahan, seiring perkembangan zaman sorbet telah di inovasi di buat dari sayuran-sayuran merupakan cara praktis untuk mengolah sayuran menjadi snack atau makanan ringan dan tanpa menghilangkan kandungan gizi didalam sayuran.

d. Resep baku sorbet

Resep sorbet labu siam hasil modifikasi dari resep sorbet bit (buku *Veggie Dessert + Cake Kate hackworthy* 2017)]13] adapun resepnya yaitu:

Bahan:

- a) 500 gram buah bit (* bahan utama (sayur/buah dapat diganti sesuai selera) pada modifikasi ini menggunakan sayuran labu siam yang sudah direbus, kukus dan di panggang dengan suhu 175 selama 30 menit
- b) 300 gram gula pasir
- c) 100 gram air
- d) 2 sdt jus lemon
- e) 1 sdm vanilla

Cara membuat:

- a) Haluskan labu siam dengan blender sampai halus.
- b) Tambahkan gula, jus lemon dan air lalu blender kembali.
- c) Masukkan labu siam yang telah di hancurkan kedalam wadah yang aman untuk *freezer* lalu simpan labu siam di dalam *freezer*.
- d) Simpan labu siam selama 4 jam setiap setengah jam aduk labu siam beku dengan garpu untuk hasil yang baik.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Waktu Dan Lokasi Penelitian

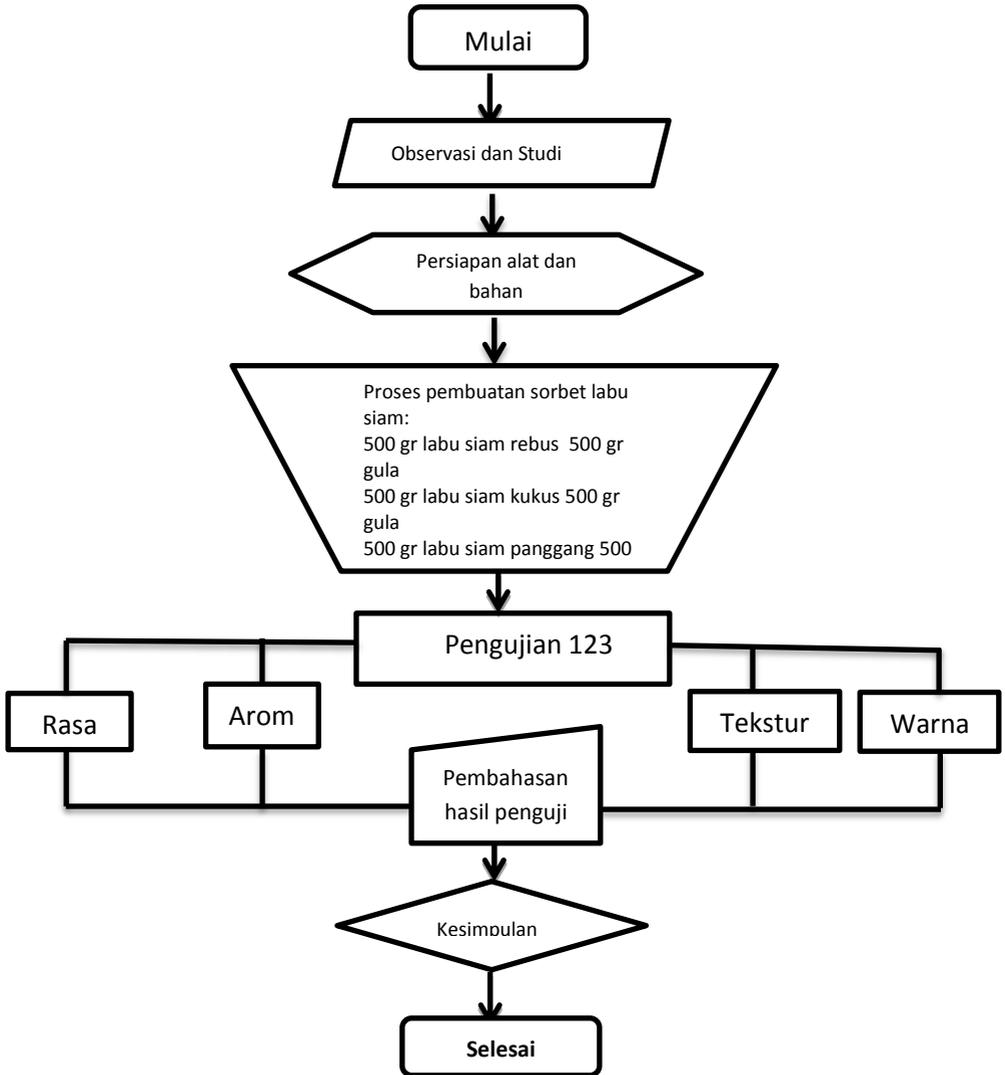
Penelitian ini dilaksanakan pada bulan February sampai dengan bulan Agustus 2019 di kampus Politeknik Bosowa Makassar Jl. Kapasa Raya No. 23 KIMA Sulawesi Selatan. Uji coba pembuatan sorbet sayuran (*frozen dessert*) menggunakan labu siam dilaksanakan di dapur kampus Politeknik Bosowa. Untuk pengambilan sampel di ambil dari mahasiswa generasi muda dengan rentang umur 22 sampai 25, lokasi panelis disekret KEPMI BONE dikota Makassar Sulawesi Selatan. Waktu penelitian dapat dilihat pada tabel III.1 berikut ini:

Table III.1 Jadwal Penelitian Tugas akhir

Jadwal Kegiatan	BULAN						
	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGS
Pengajuan Judul							
Pengesahan Judul dan Pembuatan Proposal							
Seminar proposal							
Revisi dan Pengumpulan Proposal							
Pembuatan Tugas Akhir							
Uji Hedonik							
Registrasi Ujian Tugas Akhir							
Ujian Sidang Tutup							

Sumber: Time Line Pelaksanaan Tugas Akhir, 2019

3.2 Diagram Alir Penelitian



Gambar : III.1 diagram alir penelitian
Sumber: peneliti, 2019

3.3 Alat dan Bahan

Pada penelitian ini, penulis menggunakan beberapa alat dan bahan dalam pembuatan sorbet labu siam, dapat dilihat pada table II.2 sebagai berikut:

Table: III.2 Alat yang digunakan

No.	Nama Alat	Penjelasan
1.	Pisau	Untuk mengupas kulit dan memotong labu siam
2.	Baskom kecil	Sebagai wadah untuk mencuci labu siam
3.	Panci	Untuk merebus labu siam
4.	Sendok	Untuk mengambil labu yang sudah di blender
5.	Mesin <i>blender</i>	Untuk menghancurkan labu siam
6.	Lemari es	Untuk membekukan labu siam
7.	Garpu	Digunakan untuk mengaduk labu siam yang telah beku
8.	Wadah yang kedap udara	Digunakan untuk menyimpan labu siam di <i>freezer</i>
9.	Timbang	Untuk mengukur bahan yang akan digunakan
10.	Kompor	Untuk merebus l dan mengukus labu siam
11.	Oven	Untuk memanggang labu siam

Sumber: peneliti, 2019

Adapun beberapa bahan yang akan di gunakan oleh penulis dalam proses pembuatan sorbet labu siam dapa dilihat pada table III.3 sebagai berikut:

Table: III.3 Bahan yang digunakan

No.	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Labu siam	Bahan pengganti buah dalam pembuatan sorbet sayuran
2.	Gula	Sebagai perasa sorbet
3.	Air	Untuk membantu proses blender
4.	Jus lemon	Sebagai penguat rasa

Sumber: peneliti, 2019

3.4 Prosedur Pengambilan Data

3.4.1 Populasi

Populasi adalah sekumpulan individu yang memiliki karakteristik khas yang menjadi perhatian dalam suatu penelitian (pangamatan) dalam ruang lingkup yang ingin diteliti [14]. Populasi yang digunakan pada penelitian ini adalah mahasiswa yang berusia 22 sampai 25 tahun termasuk generasi muda dan merupakan usia produktif. Usia merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap perilaku pengambilan keputusan untuk membeli suatu produk. Seseorang akan mengalami perubahan jenis dan jumlah produk yang dikonsumsi seiring dengan perubahan usia atau daur hidup seseorang. Usia dapat menggambarkan pengalaman seseorang dalam kehidupan, sehingga terdapat keragaman perilaku berdasarkan umur yang dimilikinya. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka pola pikirnya semakin sistematis dan ingin mendaptkan sesuatu yang baik dan bermanfaat bagi dirinya Menurut Amrullah (2016)[15].

Pemilihan populasi tersebut dianggap sesuai, Karena generasi sekarang lebih suka dengan hal-hal yang baru, sedangkan sorbet labu siam merupakan jenis *dessert* yang masih belum terlalu di kenal oleh masyarakat.

3.4.2 Sampel

Sampel adalah sebagian dari populasi yang dimiliki. Adapun teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Non Probability Sampling*. Pengertian Nonprobability Sampling adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, purposive sampling adalah salah satu teknik sampling non random sampling dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian [16].

Menurut Hair dkk dalam Prawira (2013:46) mengatakan jumlah sampel adalah jumlah indikator dikali 5 sampai 10 atau 20. Jumlah indikator pada penelitian ini yaitu 4, di antaranya aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Jadi dalam penelitian ini akan dilakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 40 orang yang menyukai sorbet labu siam dengan rumus sebagai berikut:

$$4 \times 10 = 40$$

Berdasarkan perhitungan di atas, diperoleh jumlah sampel yaitu sebanyak 40 panelis. Sebanyak 40 panelis ini akan melakukan uji hedonik atau uji kesukaan sebanyak 3 kali agar data yang didapatkan valid.

3.5 Sumber dan teknik pengumpulan data

Penelitian ini jenis dan sumber data yang digunakan dalam variabel penelitian ini adalah data primer. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tanpa perantara). Data primer yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penyebaran kuesioner pada sampel yang disebar pada responden yang telah ditentukan.

Data primer tersebut berupa data mentah dengan skala likert untuk data daya terima responden mengenai Uji Coba Pembuatan Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) Menjadi Olahan Sorbet Sayuran. Sedangkan data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan atau media cetak, internet, dan sumber lainnya.

3.5.1 Skala pengukuran dan instrument penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah kuantitatif dengan instrumen penelitian berupa angket. Sedangkan skala pengukuran yang digunakan adalah skala likert. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau kelompok orang tentang fenomena sosial [16].

Skala likert yang digunakan adalah skala 5 variabel yang diberikan skor menurut Sugiyono sebagai berikut:

1. Jawaban sangat setuju/selalu/sangat positif diberi skor 5
2. Jawaban setuju/sering/positif diberi skor 4
3. Jawaban ragu-ragu/kadang-kadang/netral diberi skor 3
4. Jawaban kurang setuju/hampir tidak pernah/negative diberi skor 2
5. Jawaban tidak setuju/tidak pernah diberi skor 1

Instrumen penelitian yang menggunakan skala likert dapat dibuat dalam bentuk checklist ataupun pilihan ganda. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan instrumen penelitian dalam bentuk checklist.

3.5.2 Jenis dan rancangan penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental, karena data yang diperoleh adalah data berupa angka yang merupakan hasil uji hedonik (uji kesukaan) panelis terhadap eksperimen sorbet sayuran labu siam.

1. Uji coba hedonik

Uji hedonik atau disebut juga uji kesukaan. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ke tidak sukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Misalnya dalam hal “suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti: amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “tidak suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka[18].

Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaknya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Berdasarkan dari hasil uji hedonik dapat diketahui bagaimana tingkat kesukaan atau ketidaksukaan setiap panelis terhadap produk yang dicoba.

3.6 Teknik Analisis Data

Pada penelitian “uji coba pembuatan sorbet menggunakan labu siam” ini, penulis menggunakan metode analisis kuantitatif, yaitu kegiatan analisis yang dilakukan setelah pengumpulan data dari responden. Adapun kegiatan analisis yang dimaksud dalam hal ini adalah mengelompokkan data-data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan[19].

Setelah data dari semua panelis terkumpul, penulis kemudian mencari rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\text{Nilai rata – rata : } \frac{\text{Nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah nilai rata- rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Tabel III.5 Kriteria Penilaian.

Interval	Kriteria
0 – 0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0 -1,9	Digolongkan tidak suka
2,0 – 2,9	Digolongkan agak suka
3,0 – 3,9	Digolongkan suka
4,0 – 4,9	Digolongkan sangat suka

Sumber: Sugiyono, 2016 [4]

Setelah pemberian kriteria penilaian dilakukan, langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara

mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, dimana penyajian datanya melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, piktogram, perhitungan modus, median, mean, (pengukuran tendensi sentral), perhitungan desil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi dan perhitungan presentasi.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk penyajian data dengan menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap sorbet labu siam. Sehingga melalui cara tersebut dapat memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini.

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana cara pemanfaatan labu siam pada pembuatan sorbet dengan melalui 3 perlakuan yaitu dengan cara, pertama sayur labu siam direbus selama 30 menit, kedua labu siam dikukus selama 30 menit, dan dipanggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan dengan masing-masing berat 500 gr. Selanjutnya bahan-bahan yang di tambahkan yaitu, gula 300 gr, air 100 ml, lemon jus 2 sendok makan dan vanilla 1 sendok teh. Serta untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap aspek rasa, warna, aroma dan tekstur, dengan melakukan 3 kali tahap uji hedonik pada 40 penelis yang merupakan mahasiswa generasi muda yang merupakan orang-orang yang menyukai hal yang unik dan inovasi. Adapun data panelis yang diperoleh dari peneliti dikelompokkan berdasarkan usia, dan jenis kelamin dengan gambaran penyebaran panelis seperti pada penjelasan berikut tabel data karakteristik panelis berdasarkan usia dan jenis kelamin :

Tabel IV.1 Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Usia dan Jenis kelamin

No	Usia	Jumlah	Jenis Kelamin	Jumlah (N)	Persentase (%)
1.	22-25 tahun	40	Perempuan	23	53,3
			Laki-laki	17	46,6
Total		40		40	100

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2019.

Berdasarkan pada tabel IV.1 data dari 40 panelis penelitian yang berusia 22 sampai 25 tahun dengan jumlah total perempuan 23 dengan persentase (58%) dan jumlah total laki-laki 17 dengan persentase (42%).

4.2 Deskripsi Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik

4.2.1 Aspek Rasa

Hasil uji hedonic terhadap rasa bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap sorbet dari sayuran labu siam dan kemudian akan dikelompokkan dalam keteria yang sudah ditentukan sebelumnya. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masaing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga.

Tabel IV.2 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa pada procoabaan pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	4	20	3	15	2	10
Sangat Suka (4)	13	52	14	56	14	56
Suka (3)	21	63	21	63	23	69
Agak Suka (2)	2	4	2	4	1	2
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	138	40	137
7Rata-rata	3,47		3,45		3,42	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Table IV.2 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek rasa pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasi dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan di rendam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa indikator rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Tabel IV.3 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Rasa Pada Percobaan Kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	3	15	3	15	3	15
Sangat Suka (4)	15	60	14	56	13	52
Suka (3)	20	60	22	66	23	69
Agak Suka (2)	2	4	1	2	1	2
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	139	40	138
Rata-rata	3,47		3,47		3,45	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.3 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek rasa pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasi dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum d kukus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang Selma 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.

- d. Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan indikator rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,45.

Table IV.4 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedoni Aspek Rasa Pada Percobaan Ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	2	10	3	15	4	20
Sangat Suka (4)	15	60	12	48	11	44
Suka (3)	23	69	25	75	23	69
Agak Suka (2)	0	0	0	0	2	4
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	138	40	137
Rata-rata	3,47		3,45		3,42	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

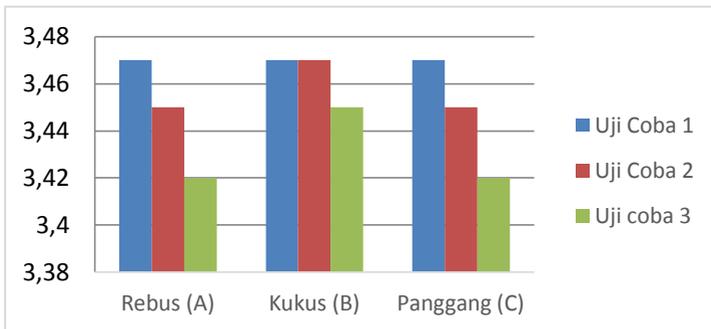
Table IV.4 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek rasa pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr di kukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 138

memproleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.

- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang Selma 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 137 memproleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percoban ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa indikator rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar: IV.1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Rasa Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar 4.1 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (direbus (A) kukus (B) panggang (C)) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan dikukus (A) pada aspek

rasa. Pada indikator rasa perlakuan rebus (A) adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 3,47, untuk yang kedua adalah perlakuan kukus (B) dengan nilai rata-rata 3,45, selanjutnya yang terakhir perlakuan panggang (C) dengan nilai rata-rata 3,42.

4.2.2 Aspek Warna

Hasil uji hedonic terhadap warna bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap sorbet labu siam. Perlakuan pada setiap bahan dapat mempengaruhi perbedaan warna pada produk. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga terhadap aspek warna.

Tabel IV.5 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada percobaan Pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	3	15	4	20	3	15
Sangat Suka (4)	13	52	11	44	12	48
Suka (3)	24	72	25	75	24	72
Agak Suka (2)	0	0	0	0	1	2
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	139	40	137
Rata-rata	3,47		3,47		3,42	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.5 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek warna pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr di kukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan di rendam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Tabel IV.6 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada percobaan kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	3	15	2	10	4	20
Sangat Suka (4)	15	60	15	60	10	40
Suka (3)	20	60	22	66	25	75

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Agak Suka (2)	2	4	1	2	1	2
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	138	40	137
Rata-rata	3,47		3,45		3,42	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.6 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek warna pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr d kukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Warna Pada percobaan ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	4	20	3	15	3	15
Sangat Suka (4)	13	52	14	56	12	48
Suka (3)	21	63	22	66	24	72
Agak Suka (2)	2	4	1	2	1	2
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	139	40	137
Rata-rata	3,47		3,47		3,42	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

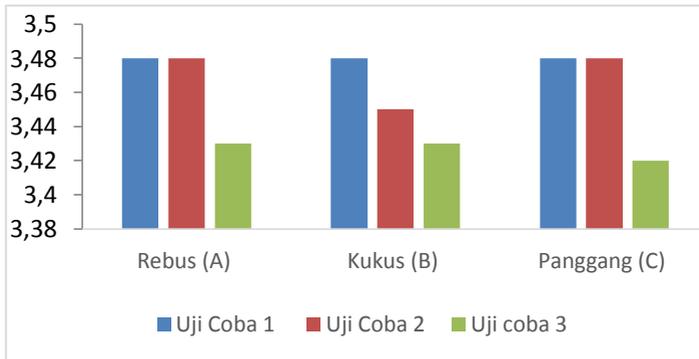
Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.7 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek warna pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum di kukus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.

d. Dari hasil percobaan ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar: IV.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek warna Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.
 Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar 4.2 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (direbus (A) kukus (B) panggang (C)) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan direbus (A) pada indikator warna. Pada indikator warna perlakuan rebus (A) adalah yang paling disukai dengan nila rata-rata 3,48, untuk yang kedua adalah perlakuan kukus (B) dengan nilai rata-rata 3,45, selanjutnya yang terakhir perlakuan panggang (C) dengan nilai rata-rata 3,42

4.2.3 Aspek Aroma

Hasil Uji Hedonik terhadap aroma bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap sorbet labu siam. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deskripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga terhadap aspek aroma.

Tabel IV.8 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada percobaan pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	5	25	4	20	7	35
Sangat Suka (4)	11	44	14	56	8	32
Suka (3)	22	66	19	57	21	63
Agak Suka (2)	2	4	3	6	4	8
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	139	40	138
Rata-rata	3,47		3,47		3,45	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.8 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek aroma pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 139

memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.

- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr dipanggang Selma 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam selama 1 jam. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dan (B) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,45.

Tabel IV.9 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada percobaan kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	3	15	3	15	3	15
Sangat Suka (4)	14	56	15	60	14	56
Suka (3)	22	66	20	60	22	66
Agak Suka (2)	1	2	2	4	0	0
Tidak suka (1)	0	0	0	0	1	1
Jumlah	40	139	40	139	40	138
Rata-rata	3,47		3,47		3,45	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.9 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek aroma pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dan (B) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,45.

Tabel IV.10 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada percobaan ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	3	15	4	20	3	15
Sangat Suka (4)	15	60	11	44	12	48
Suka (3)	20	60	25	75	24	72
Agak Suka (2)	2	4	0	0	1	2
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	139	40	137
Rata-rata	3,47		3,47		3,42	

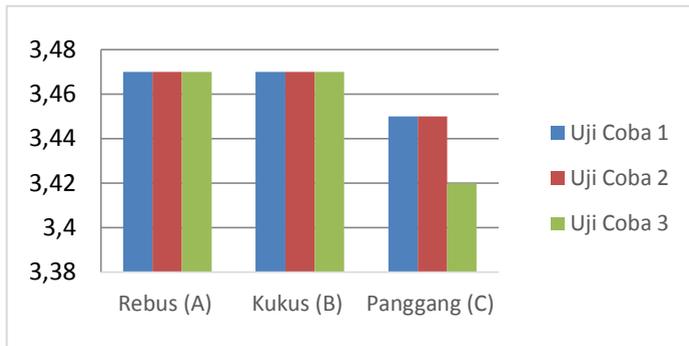
Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.10 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek aroma pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr d kukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum di kukus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar: IV.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Aroma Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar 4.3 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (direbus (A) kukus (B) panggang (C)) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan direbus (A) pada indikator aroma. Pada indikator aroma perlakuan rebus (A) adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 3,47, untuk yang kedua adalah perlakuan kukus (B) dengan nilai rata-rata 3,47, selanjutnya yang terakhir perlakuan panggang (C) dengan nilai rata-rata 3,42.

4.2.4 Aspek Tekstur

Panelis cenderung menyukai tekstur yang lembut ataupun kenyal. Berikut merupakan hasil penilaian rata-rata dari panelis beserta deksripsinya masing-masing pada percobaan pertama, kedua dan ketiga.

Tabel IV.11 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada percobaan pertama.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	5	25	5	25	4	20
Sangat Suka (4)	14	56	11	44	11	44
Suka (3)	16	48	21	63	22	69
Agak Suka (2)	5	10	2	4	3	6
Tidak suka (1)	0	0	1	1	0	0
Jumlah	40	139	40	137	40	138
Rata-rata	3,47		3,47		3,45	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.11 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek tekstur pada percobaan pertama. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam dengan garam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan direndam dengan garam selama 1 jam. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.

- d. Dari hasil percobaan pertama ini, maka dapat disimpulkan bahwa indikator rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,45.

Tabel IV.12 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Tekstur Pada percobaan kedua.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N		N		N	
Amat sangat suka (5)	3	15	3	15	3	15
Sangat Suka (4)	15	60	14	56	14	56
Suka (3)	20	60	20	60	21	63
Agak Suka (2)	2	4	3	6	2	4
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	137	40	138
Rata-rata	3,32		3,27		3,22	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Tabel IV.12 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek tekstur pada percobaan kedua. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1 jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.
- Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr dikukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.

- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan di rendam selama 1 jam. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan kedua ini, maka dapat disimpulkan bahwa indikator rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Tabel IV.13 Penilaian Panelis Terhadap Uji Hedonik Aspek Aroma Pada percobaan ketiga.

Penilaian (skala)	Konsentrasi Labu Siam					
	A		B		C	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Amat sangat suka (5)	5	25	2	10	2	10
Sangat Suka (4)	11	44	15	60	15	60
Suka (3)	22	66	22	66	21	63
Agak Suka (2)	2	4	1	2	2	4
Tidak suka (1)	0	0	0	0	0	0
Jumlah	40	139	40	138	40	137
Rata-rata	3,47		3,45		3,42	
Kriteria	Suka		Suka		Suka	

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

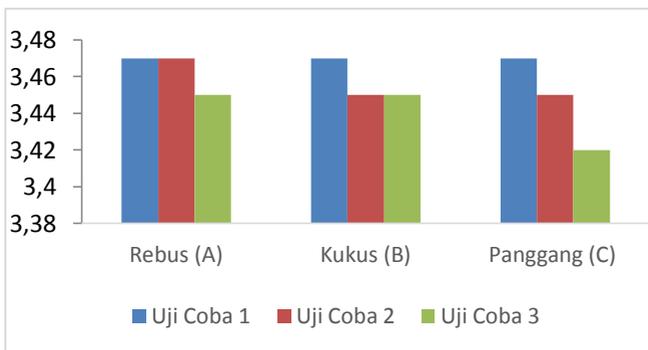
Tabel IV.12 berisikan tentang skor dan nilai rata-rata dari hasil uji hedonik sorbet labu siam terhadap aspek tekstur pada percobaan ketiga. Berikut merupakan deksripsi hasil dari setiap perlakuan:

- a. Perlakuan pertama (A) yaitu labu siam sebanyak 500 gr di rebus selama 30 menit dengan api sedang, sebelum di rebus labu siam terlebih dahulu di rendam dengan garam selama 1

jam sebelum di rebus. Dengan skor 139 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,47 dan termasuk kriteria suka.

- b. Perlakuan kedua yaitu (B) labu siam sebanyak 500 gr di kukus selama 30 menit dengan api sedang dan direndam selama 1 jam sebelum dikukus. Dengan skor 138 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,45 dan termasuk kriteria suka.
- c. Perlakuan ketiga (C) labu siam sebanyak 500 gr di panggang selama 30 menit dengan suhu 175 derajat dan di rendam selama 1 jam. Dengan skor 137 memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,42 dan termasuk kriteria suka.
- d. Dari hasil percobaan ketiga ini, maka dapat disimpulkan bahwa rasa yang paling banyak disukai oleh panelis dan bisa diterima oleh masyarakat adalah perlakuan (A) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,47. Kemudian perlakuan yang kurang bisa diterima oleh panelis adalah perlakuan (C) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,42.

Beberapa tabel di atas dapat disimpulkan bahwa terjadi perbedaan penilaian panelis dari uji coba tahap pertama, kedua, dan ketiga namun perbedaan yang terlihat tidak terlalu signifikan. Berikut dapat dilihat dari gambar grafik di bawah:



Gambar: IV.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aspek Tekstur Pada Percobaan Pertama, Kedua Dan Ketiga.

Sumber: Hasil Rekapitulasi Penulis, 2019.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada gambar 4.4 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari ketiga perlakuan yang berbeda (direbus (A) kukus (B) panggang (C)) dengan melalui 3 kali tahap uji coba, panelis dominan memilih perlakuan direbus (A) pada aspek tekstur. Pada indikator tekstur perlakuan rebus (A) adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 3,47, untuk yang kedua adalah perlakuan kukus (B) dengan nilai rata-rata 3,47, selanjutnya yang terakhir perlakuan panggang (C) dengan nilai rata-rata 3,42

4.3 Hasil Pembahasan

Penelitian ini merupakan uji coba dalam pembuatan sorbet dari sayuran labu siam, penelitian ini dibuat dengan proses sebagai berikut.

Hal pertama yang dilakukan adalah pemilihan sayuran labu siam, sayuran yang digunakan harus dalam kondisi segar dan tidak memiliki bekas serangan hama. Pemilihan ini bertujuan agar buah yang digunakan tidak merusak rasa dalam proses pembuatan sorbet, labu siam yang sudah tidak segar lagi teksturnya sedikit lunak dan memiliki kulit yang keriput.

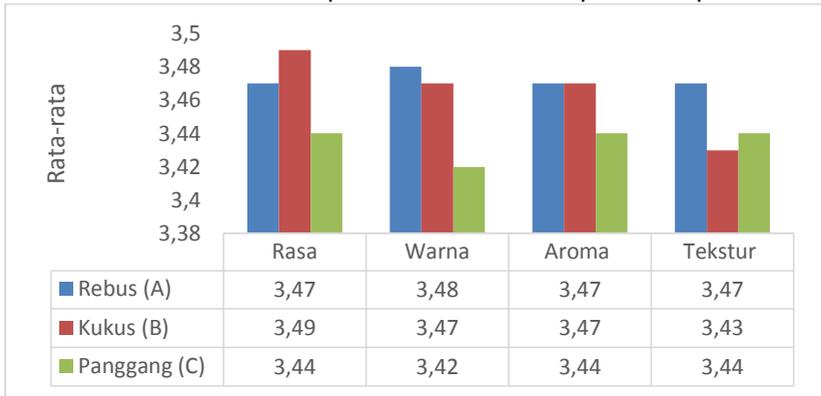
Pemilihan labu siam yang masih segar, jenis labu siam yang digunakan masih muda. Labu siam yang masih muda berwarna hijau muda lebih gampang diolah karena tidak terlalu bergetah. Selanjutnya labu siam dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada labu siam. Labu siam kemudian di belah menjadi dua bagian, lalu gosokkan kedua sisi labu siam sampai getah yang berwarna putih muncul ke permukaan labu siam, buang getah tersebut menggunakan pisau dengan cara di serut dan tidak sampai mengambil daging labu siam, Kemudian cuci bersih labu siam dan bersihkan menggunakan tangan dibawah air mengalir. Potong labu siam menjadi enam bagian kemudian labu siam direndam dengan 2 sendok garam selama 1 jam, proses ini bertujuan untuk mengilang getah yang pada labu siam. Getah perlu dihilangkan agar tidak mempengaruhi indikator rasa dan aroma.

Setelah itu proses memasak labu siam, yang pertama labu siam seberat 500 gr di rebus dengan air 300 gr sampai mendidih dengan api kecil selama 30 menit. Kedua, labu siam 500 gr dimasak dengan cara dikukus dengan air yang terlebih dahulu dididihkan selama 30 menit. Ketiga, labu siam 500 gr dimasak dengan cara dipanggang dengan suhu oven 175 derajat selama 30 menit. Proses memasak dengan cara berbeda akan menghasilkan rasa, warna, aroma dan tekstur yang berbeda dari setiap perlakuan.

Selain labu siam sebagai pengganti buah dalam pembuatan sorbet bahan-bahan lainnya yang digunakan seperti, gula 300 gr untuk memberika rasa manis pada sorbet, jus lemon atau perasan lemon sebanyak 2 sendok makan memberikan sensasi segar pada sorbet, air 100 gr untuk membantu proses penghancuran menggunakan mesin blender untuk memudahkan proses penghalus dan mendapatkan tekstur yang lembut, dan vanili 1 sendok teh.

Labu siam yang telah dimasak dengan tiga cara perlakuan yang berbeda kemudian di haluskan dengan menggunakan mesin blender. Yang pertama labu siam yang direbus, ditambahkan gula, jus lemon, air, vanili dimasukkan dalam wadah dan blender sampai hancur selama 2 menit. Yang kedua labu siam kukus dimasukan kedalam wadah blender dengan tambahan gula, jus lemon, air dan vanili diblender selama 2 menit. Dan yang ketiga masukkan labu siam panggang, gula, air, jus lemon, vanili ke dalam wadah dan blender sampai halus setelah itu saring labu siam sebelum di masukkan kedalam lemari pendingin selama 4 jam, setiap jamnya sorbet labu siam di serut menggunakan garpu untuk menghasilkan tekstur yang lembut. 1 jam Sebelum dinikmati terlebih dahulu sorbet dipindahkan ke lemari pendingin dengan suhu rendah. dan dapat bertahan selama 2 hari di dalam lemari pendingin

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yang berbeda. Berikut merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar IV.5 Rata-Rata Penilaian Panelis.
Sumber: Hasil Rekapitulasi Panelis, 2019.

Dari data yang telah disajikan pada gambar 4.6, maka dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata pada setiap perlakuan baik dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur. Pada indikator rasa diperlakukan Rebus (B) dapat dilihat bahwa penilaian panelis berada di posisi tertinggi dan masuk dalam kriteria suka. Hal ini disebabkan oleh perlakuan bahan tidak mengalami perubahan apapun. Dari data yang diperoleh pada indikator aspek rasa panelis memberikan penilaian yang lebih tinggi dan masuk kriteria suka. Selanjutnya pada aspek aroma panelis juga memberikan penilaian suka. Hal ini disebabkan oleh pengaruh getah yang ada pada labu siam. Pada indikator tekstur tidak jauh berbeda dengan perlakuan lainnya, labu siam yang memiliki kandungan air cukup membuat teksturnya lunak. Indikator paling banyak disukai oleh panelis pada perlakuan Kukus (B) ini adalah indikator rasa dengan kriteris suka.

Pada indikator rasa diperlakukan kukus (B), panelis mmberikan penilaian suka dan berada diposisi tertinggi, rasa yang dihasilkan berasal dari labu siam yang memiliki rasa sedikit manis ditambah

dengan gula pasir dan menggunakan bahan yang seimbang sehingga menimbulkan rasa yang disukai oleh panelis.

Selanjutnya pada indikator warna, panelis memberikan penilaian suka dan berada di posisi tertinggi, hal ini disebabkan karena labu siam memiliki warna hijau muda sehingga menghasilkan warna yang menarik dan disukai oleh panelis.

Pada indikator tekstur panelis memberikan penilaian suka dan berada pada posisi tertinggi, karna labu siam merupakan sayuran yang dagingnya lunak dan menyimpan cadangan air yang cukup banyak sehingga ketika labu siam di jadikan sorbet akan menghasilkan tekstur yang kental.

Adapun pada indikator aroma panelis juga memberikan penilaian suka dengan posisi tertinggi. Labu siam dan bahan-bahan tambahan yang digunakan memiliki ciri aroma khas tersendiri sehingga jika digabungkan maka aroma lebih terasa jelas. Hal ini di buktikan dengan hasil penilaian panelis. Secara keseluruhan, indikator warna dan rasa yang paling bisa diterima oleh panelis pada perlakuan rebus (B) dengan kriteria suka.

Perlakuan yang paling bisa diterima oleh masyarakat atau yang paling banyak disukai baik melalui percobaan pertama, kedua dan ketiga adalah perlakuan Rebus (B) dengan kriteria suka mulai dai aspek rasa, warna, dan tekstur sedangkan untuk aspek aroma dengan kriteria suka dengan nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis. Sedangkan perlakuan yang kurang diterima oleh panelis adalah perlakuan dengan di Panggang (C) kriteria suka pada aspek rasa, warna dan tekstur, sedang aspek aroma panelis memberikan nilai rata-rata menengah dengan kriteria suka. Hal ini disebabkan karna labu siam memiliki warna hijau muda kemudian di panggang membuat warnanya berubah berwarna coklat sehingga menghasilkan aroma yang berbeda. Panelis cenderung lebih memilih perlakuan kukus (B) dan rebus (A) dari berbagai indikator.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba Pembuatan Labu Siam Menjadi Olahan Sorbet Sayuran dengan melakukan tiga kali uji hedonik, maka penulis dapat beberapa kesimpulan antara lain:

- a. Sayuran labu siam dapat diolah menjadi sorbet dengan melalui beberapa proses yaitu, pemilihan labu siam yang segar dan masih muda berwarna hijau muda, pembersihan labu siam untuk menghilangkan kotoran, teknik pemotongan dengan dibagi dua untuk memudahkan menghilangkan getah labu siam yang muda memiliki sedikit getah, cuci dibawah air yang mengalir sampai daging labu siam bersih, lalu di rendam dengan air garam selama 1 jam. Pemasakan labu siam dibagi menjadi 3 cara yaitu, yang pertama labu siam di rebus dengan yang telah telah mendidih selama 30 menit, kedua labu siam di masak dengan cara di kukus selama 30 menit, dan yang ketiga di panggang dengan suhu oven 175 derajat selama 30 menit. Setelah selesai di masak selanjutnya labu diam di haluskan dengan mesin blender dan ditambahkan dengan gula, jus lemon, air dan vanili, proses penghalusan dilakukan dengan cara berbeda pada setiap perlakuan proses memasak, untuk yang di rebus dan di kukus perlakuannya sama, sedangkan untuk yang di panggang perlakuannya juga hampir sama hanya yang membedakan setelah di haluskan terlebih dahulu, lalu disarin sebelum dimasukkan kedalam wadah. Selanjutnya di masukan kedalam lemari pendingin selama 4 jam dan untuk mendapatkan tekstur yang lembut tiap jamnya di serut dengan garpu, setelah membeku sorbet labu siam siap untuk dinikmati.

- b. Daya terima masyarakat terhadap sorbet labu siam dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur yaitu dilihat dari rekapitulasi hasil angket dengan nilai rata-rata aspek yang paling tinggi. Pada aspek rasa, penulis lebih cenderung memilih perlakuan kukus (B) dengan nilai rata-rata sebanyak 3.49. Hal ini disebabkan oleh rasa labu siam yang ditambahkan dengan 500 gr gula sehingga membuat sorbet yang dihasilkan memiliki rasa manis yang disukai oleh panelis. Pada aspek warna panelis memilih perlakuan kukus (B) dengan nilai rata-rata sebanyak 3.48. hal ini disebabkan karena warna yang di hasilkan dari sorbet sangat menarik. Pada aspek aroma, penulis cenderung memilih perlakuan Kukus (B) dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47. Hal ini disebabkan oleh aroma khas pada bahan tambahan dan tidak menghilangkan aroma labu siam. Sedangkan pada aspek tekstur panelis lebih memilih perlakuan Kukus (B) dengan nilai rata-rata sebanyak 3.47. Hal ini disebabkan karena takaran labu siam lebih banyak dibandingkan dengan bahan tambahan lainnya.

5.2 Saran

Adapun beberapa saran yang dapat penulis berikan pada uji coba Labu Siam Menjadi OLahan Sorbet Sayuran adalah sebagai berikut:

5.2.1 Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya, sebaiknya melakukan penelitian lanjut terhadap Uji Coba Pembuatan Sorbet dari sayuran labu siam dengan menghilangkan aroma dan menambahkan varian rasa dengan menggunakan sayuran atau bahan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Saade, R. L. (1996). Chayote. *Sechium edule (Jacq.) Sw. International PlantGenetic Resources Institute* , 8-46
- [2] Elisabeth, D.A.A 2008. Labu Siam jadi Cantik Karena kaya Manfaat kesehatan. Buletin Teknologi dan Informasi pertanian. Edisi 19. BPTP Bali.
- [3] Rahardjo, J. V. M. 2015. Pengaruh Jenis, Konsentrasi Fat Replacer Dan Freezing Time Terhadap Karakteristik Fisik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Sorbet Kunyit Asam. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- [4] Cheese Fondue Bonny Reichert. The Globe and mail.com 2015
- [5] ITIS (*Integrated taxonomic informasi system*), 2015, *Taxonomic Hierarchy: Artocarpus heterophyllus Lam.*,
- [6] Sari, W. M., dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh jumlah asam sitrat dan agar-agar terhadap sifat organoleptic manisan bergula puree labu siam (*Sechium edule*) . e-jurnal Boga. 3(1): 100-101
- [7] USDA United States Departement of Agriculture National Nutrient Database. 2018
- [8] Nurani, A.S 2010. *Dessert* . Depok : Universitas Indonesia
- [9] Silalahi, R.C., I. Suhaidi dan L.N. Limbong. 2014. *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirsak Dengan Markisa dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas PertanianUSU Medan. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.2 No.2 : 26-34.
- [10] Wahyuni, F. 2012. Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak. Artikel Universitas Pasundan. Bandung.
- [11] Hakim, V. N. 2015. Pengaruh Jenis Bahan Penstabil Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Salak Varietas Bangkok (*Salacca edulis Reinw*). Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.

- [12] Bennion M dan Scheule B. 2004. *Introductory Foods*. Prentice Hall.
- [13] Buku *Veggie Dessert + Cake Kate hackworthy* 2017
- [14] Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian dan Pengembangan Research and Development*, Alfabeta, Bandung (buku).
- [15] Amrullah, Tesis Pengembangan Strategi Bisnis Menu Restoran Makassar Dalam Mendukung Penyediaan Makanan Tradisional Makassar, 2016
- [16] Aswatini, Mita Noveria dan Fitranita jurnal Komsumsi Sayuran Dan Buah Di Masyarakat Dalam Kontek Pemenuhan Gizi Seimban pusat Penelitian Kependudukan - Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (PPK- LIPI) NTT, 2015
- [17] Ida Susilowati, Putu Ari Sandhi W, IDP Kartika Pratiwi, Pengaruh Konsentrasi Jus Daun Pegagan Dan Perbandingan CMC Dengan Meizena Terhadap Karakteristik Sorbet *Jurnal ITEPA Vol. 7 No. 1, Tahun 2018* Mahasiswa PS Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bali.
- [18] Pengaruh Perbandingan Jenis Buah (Terong Belanda Dan Bit) dan Konsentras Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Mutu Organoleptik Sorbet (The Influence of Fruit Types Comparison (Terong Belanda and Beetroot) and *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) Consentration as Stabilizer Toward Sensory Properties of Sorbet) Nanda Supriana, Dian Hasni, Syarifah Rohaya, 2016
- [19] Wulan Sari S, Pengaruh Jumlah Asam Sitrat Dan Agar-agar Terhadap Sifat Organoleptik Manisan Bergula *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*). 2014

Lampiran 1
DAFTAR RIWAYAT HIDUP



1. DATA PRIBADI

Nama Lengkap	: Firda Fauziah Arsyad
Tempat dan tanggal lahir	: Bontocani, 08 Agustus 1997
Alamat Rumah	: Desa Labuaja Kec. Kahu Kab. Bone
Jenis Kelamin	: Perempuan
Email	: Firdafauziah97@gmail.com
Agama	: Islam
Nomor Telepon	: 082393143677

2. RIWAYAT PENDIDIKAN

SDN IMPRES 10/73 PALATTAE	2003- 2009
SMPN 1 KAHU	2009 -2012
SMAN 1 BALLE	2012-2015

3. ON THE JOB TRAINING

Training di Hotel Horison Ultima Makassar	12 Maret- 10 Juli 2018
Training Bangka City Hotel Pangkal Pinang	24 Agustus – 15 Februari 2018

Lampiran 2 angket Penelitian

Uji coba pembuatan labu sechium esukus SWI menjadi **lebu esuk** atau sorbet **sechium**.
Apakah anda menyukai sorbet **lebu esuk** ?

Ya

Tidak

Identitas Peneliti

1. Nama Responden :
2. Hari/Tanggal :
3. Umur Responden :
4. Jenis Kelamin :

TABEL PENILAIAN

		Aspek Rasa					Aspek Warna						
No	Kode	1	2	3	4	5	No	Kode	1	2	3	4	5
1	A						1	A					
2	B						2	B					
3	C						3	C					

Terdapat 5 orang yang mencoba sorbet **lebu esuk** dan akan melakukan penilaian terhadap sorbet **lebu esuk** berdasarkan kriteria yang akan diberikan kepada (*) pada kolom sampel

No	Rasa		Warna		Aroma		Tekstur	
	Amat Sangat Suka	Sangat Suka						
5.								
4.								
3.								
2.								
1.								

Komentar:

Lampiran 3 Resep Sorbet Bit

Resep Sorbet (buku *Veggie Dessert + Cake Kate Hackworthy* 2017) adalah sebagai berikut:

Bahan :

1. 300 gr bit yang dimasak (dipanggang, kukus atau rebus)
2. 150 gr gula kastor
3. 100 gr air
4. 2 sendok teh jus lemon
5. 2 ekstrak vanili sendok teh

Cara membuat :

Haluskan bit dengan blender tangan sampai halus, lalu sisihkan dalam panci kecil dengan api sedang, campurkan gula dan air, aduk sesekali sampai benar-benar larut. Campurkan sirup gula yang didinginkan dengan bit murni, jus lemon, dan vanili hingga halus. Setelah itu masukan kedalam lemari es selama 1 jam.



Sumber: <https://www.google.com/search?q=buku+veggie+dessert+cake+hackworthy+2017&safe=strict&sxsr=ACYBGNQdqZ8u-zhV4Cg8Gf8N3NTKfjFnRg:1567734143817&sour>

Lampiran 4 Hasil Penilaian Penelis Aspek Rasa Uji Coba 1

Panelis	A	B	C
1	2	3	3
2	3	3	2
3	3	3	5
4	3	3	3
5	2	2	3
6	3	5	3
7	4	3	3
8	3	4	4
9	4	4	3
3	5	4	4
11	3	3	3
12	5	4	4
13	4	5	3
14	3	4	4
15	4	5	4
16	4	3	4
17	3	3	3
18	4	3	4
19	3	4	3
20	3	3	4
21	3	4	3
22	4	3	3
23	4	4	3
24	3	4	3
25	3	3	3
26	3	4	4
27	4	3	4
28	3	4	4

29	3	3	4
30	5	3	3
31	3	4	4
32	4	3	3
33	3	3	3
34	3	3	3
35	4	3	5
36	3	3	3
37	5	4	4
38	4	3	3
39	4	2	3
40	3	4	3
Jumlah	139	138	137
Rata-rata	3,475	3,45	3,425

Lampiran 5 Hasil Penilaian Penelis Aspek Rasa Uji Coba 2

Panelis	A	B	C
1	4	3	3
2	4	3	3
3	2	3	4
4	4	4	4
5	4	3	4
6	4	5	4
7	3	3	3
8	4	4	5
9	4	5	4
10	3	4	3
11	4	4	4
12	5	4	4
13	4	3	3
14	3	3	2
15	5	4	4
16	4	3	3
17	4	4	3
18	3	3	4
19	4	4	5
20	3	4	3
21	3	3	4
22	3	3	3
23	5	4	3
24	3	3	3
25	3	2	4
26	3	3	4
27	3	3	3

28	3	3	3
29	3	4	3
30	3	3	3
31	3	3	3
32	3	3	3
33	3	4	3
34	2	3	4
35	4	5	3
36	3	4	5
37	4	3	3
38	3	3	3
39	4	3	3
40	3	4	3
Jumlah	139	139	138
Rata-rata	3.475	3.475	3.45

Lampiran 6 Hasil Penilaian Penelis Aspek Rasa Uji Coba 3

Panelis	A	B	C
1	4	3	4
2	3	4	3
3	3	3	4
4	3	4	3
5	4	3	2
6	3	4	3
7	5	3	3
8	4	3	3
9	3	4	3
10	4	3	3
11	3	3	2
12	4	5	3
13	3	3	4
14	4	3	3
15	4	4	3
16	3	3	3
17	3	3	3
18	4	3	5
19	3	5	3
20	3	4	3
21	3	4	4
22	4	3	3
23	3	4	3
24	4	3	5
25	3	4	4
26	3	3	3
27	4	4	3

28	3	3	4
29	3	3	3
30	4	5	3
31	4	3	5
32	3	3	4
33	3	3	3
34	5	3	4
35	3	4	4
36	3	3	5
37	3	3	3
38	4	3	4
39	3	4	4
40	4	3	4
Jumlah	139	138	138
Rata-rata	3.475	3.45	3.45

Lampiran 7 Hasil Penilaian Penelis Aspek Warna Uji Coba 1

Panelis	A	B	C
1	3	3	3
2	3	3	3
3	4	3	4
4	4	3	5
5	3	4	3
6	3	4	3
7	3	3	3
8	3	3	4
9	3	5	3
10	3	3	3
11	3	3	3
12	3	3	4
13	4	3	4
14	3	3	3
15	4	4	3
16	3	3	3
17	5	3	4
18	3	4	3
19	4	3	5
20	3	3	3
21	4	4	3
22	3	3	4
23	4	3	3
24	3	3	3
25	3	3	3
26	4	4	3
27	3	5	4

28	5	4	3
29	3	3	4
30	3	3	4
31	3	4	4
32	3	3	3
33	4	5	3
34	3	3	4
35	4	5	5
36	4	3	3
37	4	4	3
38	3	3	4
39	4	4	3
40	5	4	2
Jumlah	139	139	137
Rata-rata	3.475	3.475	3.425

Lampiran 8 Hasil Penilaian Penelis Aspek Warna Uji Coba 2

Panelis	A	B	C
1	3	3	3
2	3	3	3
3	2	3	3
4	4	3	3
5	4	4	4
6	4	4	5
7	3	3	2
8	4	3	3
9	5	4	4
10	5	5	5
11	3	4	4
12	4	3	3
13	4	4	3
14	2	3	4
15	3	4	3
16	4	4	5
17	4	3	4
18	3	3	3
19	3	4	4
20	3	3	3
21	3	3	3
22	3	3	3
23	4	4	4
24	3	3	3
25	3	2	3
26	4	3	4
27	4	4	3

28	3	3	3
29	4	4	3
30	3	3	5
31	4	3	3
32	3	4	3
33	3	3	3
34	3	3	3
35	3	4	4
36	4	3	3
37	5	5	3
38	3	3	3
39	4	4	4
40	3	4	3
Jumlah	139	138	137
Rata-rata	3.475	3.45	3.425

Lampiran 9 Hasil Penilaian Penelis Aspek Warna Uji Coba 3

Panelis	A	B	C
1	3	4	3
2	5	3	3
3	4	4	3
4	3	3	5
5	2	4	3
6	4	3	4
7	3	4	3
8	5	4	4
9	3	3	3
10	4	3	4
11	4	4	3
12	3	3	4
13	2	4	3
14	3	3	4
15	4	4	3
16	4	3	3
17	3	3	3
18	4	3	3
19	3	3	3
20	3	4	3
21	4	2	3
22	3	3	4
23	4	3	2
24	3	5	3
25	4	3	3
26	4	3	4
27	3	3	5

28	5	4	3
29	3	3	3
30	3	3	4
31	5	3	3
32	3	4	3
33	3	5	4
34	3	3	3
35	3	5	4
36	4	4	5
37	3	3	3
38	3	4	4
39	3	4	3
40	4	3	4
Jumlah	139	139	137
Rata-rata	3.475	3.475	3.425

Lampiran 10 Hasil Penilaian Penelis Aspek Aroma Uji Coba 1

Panelis	A	B	C
1	2	3	3
2	3	3	3
3	3	4	4
4	3	3	3
5	3	5	3
6	3	2	5
7	5	2	3
8	4	3	3
9	3	2	2
10	3	4	4
11	3	3	3
12	3	3	5
13	4	5	2
14	3	3	3
15	4	3	2
16	3	3	3
17	3	4	3
18	4	3	2
19	3	4	4
20	5	4	3
21	3	3	3
22	4	4	5
23	3	3	3
24	3	5	5
25	5	3	3
26	4	3	4
27	3	4	3

28	3	4	5
29	2	3	4
30	4	5	3
31	3	4	4
32	4	4	3
33	4	3	5
34	3	4	3
35	4	3	3
36	3	4	4
37	5	3	3
38	4	3	4
39	3	4	3
40	5	4	5
Jumlah	139	139	138
Rata-rata	3.475	3.475	3.45

Lampiran 11 Hasil Penilaian Penelis Aspek Aroma Uji Coba 2

Panelis	A	B	C
1	4	3	3
2	3	3	3
3	3	3	1
4	3	3	3
5	3	3	4
6	3	4	4
7	5	2	3
8	4	4	4
9	3	3	3
10	3	4	4
11	3	4	4
12	3	3	3
13	4	2	5
14	3	3	3
15	3	4	4
16	3	4	4
17	3	5	3
18	4	3	3
19	4	4	4
20	4	3	3
21	3	3	3
22	3	4	5
23	3	5	3
24	4	4	3
25	5	3	4
26	2	3	3
27	3	4	3

28	4	4	3
29	3	3	3
30	4	4	4
31	4	3	3
32	3	3	3
33	4	4	3
34	4	3	3
35	4	3	5
36	3	5	4
37	3	3	4
38	4	4	3
39	3	3	4
40	5	4	4
Jumlah	139	139	138
Rata-rata	3.475	3.475	3.45

Lampiran 11 Hasil Penilaian Penelis Aspek Aroma Uji Coba 3

Panelis	A	B	C
1	4	3	3
2	5	4	4
3	4	3	3
4	5	3	3
5	3	4	4
6	4	3	3
7	3	3	4
8	3	4	4
9	4	4	3
10	4	5	2
11	3	4	3
12	4	4	4
13	2	3	3
14	3	3	3
15	3	3	4
16	3	4	3
17	4	3	3
18	3	5	3
19	2	3	4
20	3	3	3
21	4	3	4
22	3	5	3
23	3	3	5
24	3	3	4
25	4	3	3
26	3	4	3
27	3	3	4

28	3	3	3
29	4	3	4
30	3	4	3
31	4	3	3
32	3	4	5
33	3	3	3
34	4	4	3
35	3	3	3
36	4	3	4
37	4	3	3
38	3	5	3
39	4	3	3
40	5	3	5
Jumlah	139	139	137
Rata-rata	3.475	3.475	3.425

Lampiran 12 Hasil Penilaian Penelis Aspek Tekstur Uji Coba 1

Panelis	A	B	C
1	4	2	2
2	4	3	2
3	5	1	5
4	3	2	3
5	4	3	3
6	5	4	3
7	3	3	3
8	5	3	3
9	4	4	3
10	3	3	3
11	4	3	3
12	3	3	3
13	2	4	4
14	2	3	5
15	5	4	3
16	4	5	3
17	4	3	4
18	4	4	2
19	4	3	3
20	3	4	5
21	4	3	4
22	4	3	3
23	3	3	4
24	2	3	3
25	3	3	3
26	3	4	3
27	4	3	4

28	4	3	3
29	3	4	3
30	3	3	4
31	3	4	4
32	4	5	3
33	3	4	4
34	3	5	4
35	2	3	4
36	5	3	5
37	2	5	4
38	3	3	3
39	3	5	4
40	3	4	3
Jumlah	139	137	137
Rata-rata	3.475	3.425	3.425

Lampiran 13 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur Uji Coba 2

Panelis	A	B	C
1	5	4	4
2	4	4	4
3	4	3	4
4	3	3	4
5	4	4	5
6	4	4	4
7	3	3	2
8	5	5	5
9	4	4	3
10	3	4	3
11	4	4	4
12	2	4	3
13	3	3	3
14	2	5	4
15	4	4	4
16	5	4	4
17	4	4	3
18	4	3	4
19	4	4	3
20	3	3	3
21	4	3	3
22	4	3	4
23	3	3	3
24	3	3	3
25	4	3	3
26	3	4	2
27	3	3	3

28	3	4	3
29	3	3	3
30	3	2	3
31	3	3	3
32	4	3	5
33	3	3	3
34	3	3	3
35	3	2	3
36	3	2	3
37	4	3	4
38	3	3	3
39	3	5	4
40	3	3	4
Jumlah	139	137	138
Rata-rata	3.475	3.425	3.45

Lampiran 14 Hasil Penilaian Panelis Aspek Tekstur
Uji Coba 3

Panelis	A	B	C
1	5	4	4
2	3	3	3
3	5	4	3
4	4	4	4
5	5	5	4
6	4	3	3
7	4	4	3
8	4	5	4
9	4	3	3
10	5	4	4
11	4	3	4
12	4	3	3
13	3	4	3
14	4	3	3
15	3	3	3
16	3	4	5
17	3	3	2
18	3	4	2
19	3	3	3
20	2	3	3
21	3	3	4
22	4	3	3
23	3	3	4
24	3	4	3
25	4	3	3
26	3	3	3
27	3	3	3

28	3	3	4
29	3	3	3
30	3	4	5
31	4	3	3
32	3	4	3
33	3	3	3
34	3	3	4
35	2	2	4
36	3	3	4
37	3	4	4
38	5	4	3
39	3	4	4
40	3	4	4
Jumlah	139	138	137
Rata-rata	3.475	3.45	3.425

Lampiran 15 Proses Pembuatan Sorbet Labu Siam



Gambar 1 Proses menimbang Bahan Yang Digunakan

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 2 Proses pengambilan perasan lemon

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 3 Proses Penghancuran Labu siam
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 4 Hasil Sorbet Labu Siam Yang direbus, kukus dan dipanggang
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019

Lampiran 16 Dokumentasi Uji Panelis



Gambar 1 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 2 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019



Gambar 1 Uji Coba Panelis
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019