

**UJI ORGANOLEPTIK INSTAN JAHE DENGAN TIGA
VARIETAS JAHE (*Zingiber officinale*)**

LAPORAN PENELITIAN



Oleh :

**TOHERI
19210005**

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
S U R A B A Y A
2 0 2 4**

**UJI ORGANOLEPTIK INSTAN JAHE DENGAN TIGA
VARIETAS JAHE (*Zingiber officinale*)**

LAPORAN PENELITIAN

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Pertanian Program Studi Agroteknologi Pada Fakultas Pertanian
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Oleh :

**Toheri
19210005**

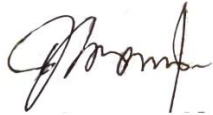
**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
S U R A B A Y A
2 0 2 4**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Uji Organoleptik Instan Jahe dengan Tiga Varietas Jahe (*Zingiber officinale*)
N A M A : Toheri
N P M : 19210005
P R O D I : Agroteknologi

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I



Ir. Hj. Jajuk Herawati, M. Kes

Dosen Pembimbing II



Ir. Mochammad Thohiron, M.P.

Mengetahui,

Kaprodi Agroteknologi



Dr.Ir. Dwi Haryanta, M.S.

Dekan Fakultas Pertanian



Dr.Ir.Rr. Nugraini SW, M.Si

LEMBAR REVISI

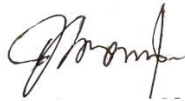
Telah Direvisi
Tanggal 24 Januari 2024

JUDUL : Uji Organoleptik Instan Jahe dengan Tiga Varietas
Jahe (*Zingiber officinale*)
N A M A : Toheri
N P M : 19210005
P R O D I : Agroteknologi

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Ir. Jajuk Herawati, M. Kes

Ir. Mochammad Thohiron, M.P.

Mengetahui,

Dosen Penguji I

Dosen Penguji II



Dr.Ir. Dwi Haryanta, M.S.

Ir. Tatuk Tojibatus Sa'adah, MP.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Toheri
Alamat : Ds. Tamankursi, Kec. Sumbermalang, Kab.
Situbondo
No. HP : 085654857596
NPM : 192100005
Jurusan : Agroteknologi
Fakultas : Pertanian
Judul Skripsi : Uji Organoleptik Instan Jahe dengan Tiga Variets
Jahe (*Zingiber officinale*)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, baik untuk naskah laporan maupun analisis data yang tercantum sebagai bagian dari Skripsi ini. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan nyata dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar penghargaan yang diperoleh dari karya tulis ini, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Surabaya, 24 Januari 2023



Toheri

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah kehadiran Allah SWT, atas segala rahmat karunia dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan _____ judul “UJI ORGANOLEPTIK INSTAN JAHE DENGAN TIGA VARITAS JAHE (*Zingiber officinale*)”. Penelitian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dari beberapa pihak, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr.Ir.Rr. Nugrahini SW, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Bapak Dr. Ir. Dwi Haryanta, M.S. selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma.
3. Ibu Ir. Hj. Jajuk Herawati, M. Kes selaku Dosen Pembimbing I yang selalu sabar membimbing dan selalu memberi arahan yang sangat bermanfaat dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Ir. Mochammad Thohiron, M.P., selaku Dosen pembimbing II yang telah memberikan dukungan dan dengan sabar membimbing dan memberi semangat kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh Dosen dan Staf Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang senantiasa memberikan ilmu dan pengarahan yang telah diberikan kepada penulis dengan sabar dan penuh kasih.
6. kepada seluru keluargaku tercinta terutama Ayah dan Ibu yang tiada henti-hentinya berdoa,memberikan semangat, serta bantuan baik moral maupun materil kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini hingga akhir.
7. Teman-teman seperjuangan di Program Studi Agrotekologi Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah membagi kebersamaan, dan selalu memberi doa serta dukungan moril yang diberikan selama kuliah dan dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah mendukung skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan kelemahan dari segi isi maupun susunan bahasa, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan serta perbaikan skripsi ini. Semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca dan tentunya sebagai pembelajaran bagi penulis sendiri.

Surabaya, Januari 2024

Penulis

HALAMAN PERSEMBAHAN

Ucapan terimakasih atas selesainya penyusunan skripsi ini untuk :

1. Allah SWT, Tuhan semesta alam yang telah menentukan segala apa yang akan terjadi pada hamba-Nya. Alhamdulillah atas nikmat dan rahmat-Nya, skripsi ini bisa terselesaikan dengan kemudahan dan kelancaran dalam setiap prosesnya.
2. Nabi Muhammad SAW, nabi tercinta petunjuk jalan menuju kebenaran. Nabi yang memberikan petunjuk bagaimana kita harus berikhtiar, berdoa dan berusaha dalam segala hal kebaikan, termasuk penyusunan skripsi ini.
3. Keluarga besar bapak Adim dan ibu, terimakasih atas dukungan dan pengorbanannya yang telah memberikan segala bentuk doa dan tenaga untuk Ananda, agar menyelesaikan jenjang sarjana S1.
4. Keluarga besar bapak Nigo dan ibu Maryana, terimakasih atas dukugan dan selalu menasehati selama berada di kampung.
5. Keluarga besar bapak samo dan ibu Misnari, terimakasih yang selalu mendukung dan mendoakan agar skripsi cepat selesai.
6. Seluruh keluarga ananda yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.
7. Kepada dosen pembimbing ibu Ir. Jajuk Herawati, M. Kes dan bapak Ir. Mochammad Thohiron, M.P. yang selalu menasehati, memberi semangat, memberi dukungan, memberi arahan yang telah tulus dan ikhlas meluangkan waktunya yang berharga untuk membimbing dan membagi ilmunya.
8. Kepada dosen penguji bapak Dr.Ir. Dwi Haryanta, M.S. dan Ir. Tatuk Tojibatus Sa'adah, MP yang memberi masukan terhadap hasil skripsi.
9. Kepada seluruh Dosen Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya khususnya ibu Ir. Indarwati, MS serta staff TU yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Kepada teman kelas Ardian, Karma, Dayat, Narti, Elton, Popi, Icha, Venia, dan Mario, terimakasih telah memberikan saya semangat yang luar biasa sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Kepada Anggi, Candra, Bagas, Farhan, Huda, dan Fatih, terimakasih atas dukungan dan bantuannya selama menyelesaikan skripsi ini.

Toheri. 2023. UJI ORGANOLEPTIK INSTAN JAHE DENGAN TIGA VARIETAS JAHE (*Zingiber officinale*) penelitian ini di bimbing oleh Ir. Hj. Jajuk Herawati, M. Kes dan Bapak Ir. Mochammad Thohiron, M.P.,

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui uji organoleptik minuman instan jahe berdasarkan rasa, aroma, tekstur, warna, tampilan fisik, dan mengetahui tingkat kesukaan terhadap minuman instan jahe. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Uji Hedonik, dengan tingkat kesukaan terdiri dari 5 level: (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) biasa saja, (4) suka, dan (5) sangat suka.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-Juli 2023 di Laboratorium Produksi Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Penelitian ini menggunakan Rancang Acak Lengkap dengan perlakuan tiga macam varietas jahe, dimana masing-masing perlakuan diulang tiga kali. Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada masyarakat dalam mengkonsumsi jahe sebagai minuman herbal yang banyak manfaatnya.

Kata kunci : Jahe, Organoleptik, Hedonik, Instan, Varietas

Toheri. 2023. INSTANT ORGANOLEPTIC TESTING OF GINGER WITH THREE VARIETIES OF GINGER (*Zingiber officinale*). This research was supervised by Ir. Hj. Jajuk Herawati, M. Kes and Mr. Ir. Mochammad Thohiron, M.P.

ABSTRACT

This research was carried out with the aim of knowing the organoleptic test of instant ginger drinks based on taste, aroma, texture, color, physical appearance, and knowing the level of preference for instant ginger drinks. The method used in this research is the Hedonic Test Method, with a level of liking consisting of 5 levels: (1) really don't like, (2) don't like, (3) ordinary, (4) like, and (5) like very much.

This research was carried out in May-July 2023 at the Production Laboratory of the Faculty of Agriculture, Wijaya Kusuma University, Surabaya. This research used a Completely Randomized Design with treatments of three types of ginger varieties, where each treatment was repeated three times. It is hoped that the results of this research will provide benefits to the public in consuming ginger as a herbal drink which has many benefits.

Keywords: Ginger, Organoleptic, Hedonic, Instant, Varieties

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR REVISI	iv
SURAT PERNATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Hipotesis	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tinjauan Umum Tanaman Jahe.....	5
2.1.1. Sistematika Tanaman dan Morfologi Tanaman	6
2.1.2. Manfaa Jahe.....	9
2.1.3. Kandungan Gizi	9
2.1.4. Instan Jahe	10
2.2. Organoleptik.....	10
2.3. Penelitian Terdahulu	11
BAB III. METODE PELAKSANAAN	15
3.1. Waktu dan tempat	15
3.2. Bahan dan Alat	15
3.3. Metode Penelitian	15
3.4.1. Persiapan Bahan Dan Alat	15
3.4.2. Pembuatan Instan Jahe	17

3.4.3. Cara Penyajian Instan Jahe.....	21
3.5. Parameter Pengamatan	22
3.6. Analisis Data	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Analisis Biplot	24
4.2 Uji Organoleptik	24
4.3 Uji Hedonik	27
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 . Bagan Kerangka Alir Pembuatan Instan Jahe	4
2. Tanaman Jahe Gajah	6
3. Tanaman Jahe Merah	7
4. Tanaman Jahe Emprit.....	8
5. Bahan Untuk Pembuatan Instan Jahe	16
6. Alat Pembuatan Instan Jahe.....	16
7. Persiapan bahan	17
8. Pengupasan	18
9. Tahap Pencucian	18
10. Penghalusan	19
11. Tahap Pemerasan	19
12. Tahap Pra Perebusan	19
13. Tahap Pemasakan	20
14. Tahap Pendinginan	21
15. Pengayakan.....	21
16. Grafik biplot Organoleptik	27
17. Grafik biplot Hedonik	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Daftar Topik Penelitian Terdahulu	2
2. Kriteria Skala Tabel Hedonik	23
3. Hasil Pengamatan Uji Organoleptik Pada Berbagai Macam Varietas Jahe .	25
4. Koefisien Korelasi Antar Peubah Sifat Organoleptik Instan Jahe Dengan .	26
5. Koefisien Korelasi Antar Peubah Sifat Hedonik Instan Jahe.....	28
6. Hasil Pengamatan Uji Hedonik Pada Berbagai Macam Varietas Jahe	28
7. Anova Uji Organoleptik Rasa.....	33
8. Anova Uji Organoleptik Aroma.....	33
9. Anova Uji Organoleptik Tekstur	33
10. Anova Uji Organoleptik Warna.....	34

11. Anova Uji Organoleptik Tampilan Fisik	34
12. Anova Uji Hedonik Rasa	34
13. Anova Uji Hedonik Aroma	34
14. Anova Uji Hedonik Tekstur	35
15. Anova Uji Hedonik Warna	35
16. Anova Uji Hedonik Tampilan Fisik	35