

# **UJI ORGANOLEPTIK INSTAN KENCUR DENGAN BERBAGAI MACAM GULA**

## **LAPORAN PENELITIAN**



**OLEH:**  
**ANGGI SEPTIAN ERIDHO GUSTI**  
**NPM: 18210002**

**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA  
SURABAYA  
2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : UJI ORGANOLEPTIK INSTAN KENCUR DENGAN  
BERBAGAI MACAM GULA  
NAMA : ANGGI SEPTIAN ERIDHO GUSTI  
NPM : 18210002  
FAKULTAS : PERTANIAN  
PROGRAM STUDI : AGROTEKNOLOGI

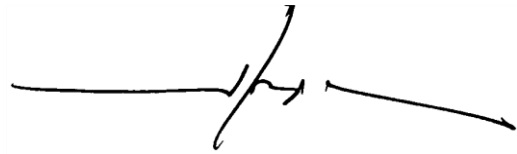
Menyetujui,

Dosen Pembimbing I



**Ir. Jajuk Herawati, M. Kes**

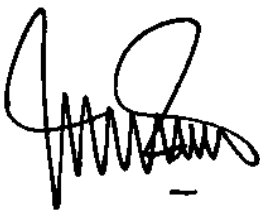
Dosen Pembimbing II



**Ir. Mochamad Thohiron, MP**

Mengetahui

Kaprodi Agroteknologi



**Dr. Ir. Dwi Haryanta, M**

Dekan Fakultas Pertanian



**Dr. Ir. Rr. Nugrahini SW, M. Si**

**LEMBAR REVISI**  
**Telah Direvisi**  
**Tanggal 22 Januari 2024**

JUDUL : UJI ORGANOLEPTIK INSTAN KENCUR DENGAN  
BERBAGAI MACAM GULA  
NAMA : ANGGI SEPTIAN ERIDHO GUSTI  
NPM : 18210002  
FAKULTAS : PERTANIAN  
PROGRAM STUDI : AGROTEKNOLOGI

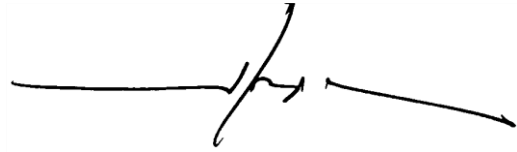
Menyetujui

Dosen Pembimbing I



**Ir. Jajuk Herawati, M. Kes**

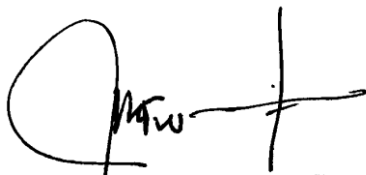
Dosen Pembimbing II



**Ir. Mochamad Thohiron, MP**

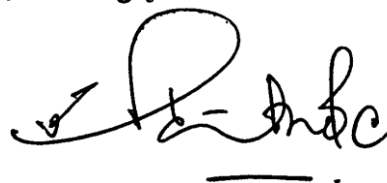
Mengetahui

Dosen Penguji I



**Ir. Indarwati, M.S.**

Dosen Penguji II



**Ir.Hj. Dwie Retna Suryaningsih, M.P**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anggi Septian Eridho Gusti

NPM : 18210002

Alamat : Perumahan The Sun Regency, Sudimoro, Sidoarjo

No. Telp : 085335143116

Fakultas : Pertanian

Program Studi : Agroteknologi

Judul Skripsi : Uji Organoleptik Instan Kencur Dengan Berbagai Macam Gula

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

Demian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, saya siap menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang diperoleh karena tulisan dan sanksi lainnya sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Surabaya, 12 Febuari 2024



Anggi Septian Eridho Gusti

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur senantiasa dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, berkah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian ini dengan judul “Uji Organoleptik Instan Kencur Dengan Berbagai Macam Gula”. Dalam penulisan Laporan Penelitian ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada pihak-pihak yang membantu dalam menyelesaikan Laporan Penelitian ini, khususnya kepada:

1. Dr. Ir. Rr. Nugrahini SW, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dr. Ir. Dwi Haryanta, M. selaku Ketua Kaprodi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Ir. Jajuk Herawati, M.KES selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan bimbingan dalam proses Penyusunan Laporan Penelitian ini.
4. Ir. Mochamad Thohiron, MP selaku Dosen Pembimbing II yang selalu memberikan bimbingan, saran dan masukan dalam proses penyusunan Laporan Penelitian ini.
5. Ir. Hj. Dwie Ratna Suryaningsih, MP selaku Dosen wali.
6. Orang tua yang telah memberikan dukungan lewat doa.
7. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Pertanian yang telah memberikan dukungan dan semangat.

Demikian apa yang dapat saya sampaikan. Semoga Laporan Penelitian ini dapat bermanfaat dan memberikan kemudahan bagi mahasiswa untuk dijadikan referensi yang baik. Saya ucapkan sekian dan terima kasih.

**Surabaya, Januari 2024**

**Penulis**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>II</b>
<b>LEMBAR REVISI .....</b>	<b>III</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>IV</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>V</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>VII</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>IX</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>X</b>
<b>DAFTAR GRAFIK .....</b>	<b>XI</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>XII</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat Penelitian .....	2
1.5 Hipotesis Penelitian .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Tinjauan Umum Tentang Tanaman Kencur .....	4
2.2 Sistematika dan Morfologi Kencur .....	5
2.2.1 Sistematika .....	5
2.2.2 Morfologi Tanaman Kencur .....	6
2.3 Kandungan Kimia dan Manfaat Kencur .....	6
2.4 Instan Kencur .....	7
2.5 Sumber Karbohidrat .....	8
A. Pengertian Karbohidrat .....	8
B. Klasifikasi Karbohidrat .....	8
C. Manfaat Karbohidrat Di Dalam Tubuh .....	10
2.5.1 Gula Merah .....	11
2.5.2 Gula Aren .....	11
2.5.3 Gula Pasir .....	12
A. Sifat Aren .....	12
B. Nira Aren .....	13

C. Jenis – Jenis Produk Gula .....	13
<b>BAB III BAHAN dan METODE .....</b>	<b>16</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	16
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	16
3.3 Metode Penelitian .....	16
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	16
3.4.1 Cara Pembuatan Instan Kencur Gula Pasir .....	16
3.4.2 Cara Pembuatan Instan Kencur Gula Merah .....	17
3.4.3 Cara Pembuatan Instan Kencur Gula Aren .....	17
3.5 Parameter Pengamatan .....	18
3.6 Analisis Data .....	19
3.7 Cara Pembuatan Instan Kencur Gula Pasir .....	19
3.8 Cara Pembuatan Instan Kencur Gula Merah dan Gula Aren ....	23
<b>BAB IV HASIL dan PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
Hasil Penelitian .....	30
4.1.1 Uji Organoleptik .....	30
4.1.2 Uji Hedonik .....	35
4.1.3 Biplot .....	40
<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	<b>42</b>
5.1 KESIMPULAN .....	42
5.2 SARAN .....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>43</b>

---

**ANGGI SEPTIAN. 2023. UJI ORGANOLEPTIK INSTAN KENCUR DENGAN BERBAGAIMACAM GULA (*Kaempferia galanga L.*). Penelitian ini dibawah bimbingan Ir. Jajuk Herawati, M. Kes dan Ir. Mochamad Thohiron, MP.**

---

### **ABSTRAK**

Instan atau bubuk merupakan produk olahan pangan yang berbentuk serbuk, mudah larut di air, praktis dalam penyajian dan memiliki luas permukaan yang besar. Penelitian ini bertujuan penelitian adalah Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis pada uji organoleptik instan kencur dengan berbagai macam gula. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni – Februari 2024 di Laboratorium produksi fakultas pertanian wijaya kusuma Surabaya. Penelitian ini dilaksanakan dengan tiga perlakuan sumber gula (G) yaitu instan kencur gula pasir instan kencur gula merah, instan kencur gula aren. Dari hasil penelitin menunjukkan bahwa macam gula berpengaruh pada penerimaan tingkat kemanisan panelis. (1) Uji Organoleptik: gula aren memiliki keunggulan terhadap aroma, gula merah memiliki nilai keunggulan terhadap tekstur, selanjutnya gula pasir memiliki keunggulan yang berdekatan dengan tampilan fisik terhadap warna. (2) Uji hedonik: gula pasir memiliki keunggulan terhadap warna dan tampilan fisik, selanjutnya gula merah memiliki keunggulan terhadap tektur, aroma dan rasa memiliki keunggulan yang saling berdekatan.

---

Kata Kunci : Kencur, Gula, Instan, Organoleptik



---

**ANGGI SEPTIAN. 2023. ORGANOLEPTIC TESTING OF INSTANT DEATH WITH VARIOUS TYPES OF SUGAR (*Kaempferia galanga L.*). This research was under the guidance of Ir. Jajuk Herawati, M. Kes and Ir. Mochamad Thohiron, MP.**

---

### **ABSTRACT**

Instant or powder is a processed food product in powder form, easily dissolved in air, practical to serve and has a large surface area. The aim of this study was to determine the panelists' level of preference for the organoleptic test of instant galangal with various kinds of sugar. This research used a Completely Randomized Design method. This research was carried out in June – February 2024 at the Production Laboratory of the Wijaya Kusuma Faculty of Agriculture, Surabaya. This research was carried out with three treatments of sugar sources (G), namely instant kencur granulated sugar, instant kencur brown sugar, instant kencur palm sugar. The research results show that the type of sugar influences the panelists' level of acceptance of sweetness. (1) Organoleptic Test: palm sugar has an advantage in terms of aroma, brown sugar has an advantage in terms of texture, then granulated sugar has an advantage in terms of physical appearance in terms of color. (2) Hedonic test: granulated sugar has advantages regarding color and physical appearance, then brown sugar has advantages regarding texture, aroma and taste which have advantages that are close to each other.

---

Keywords: Galangal, Sugar, Instant, Organoleptik

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

<b>Gambar 1.</b> Kerangka Konsep Pemikiran .....	3
<b>Gambar 2.</b> Tanaman Kencur Pencucian Kencur .....	5
<b>Gambar 3.</b> Bahan Untuk Pembuatan Instan Kencur Gula Pasir .....	23
<b>Gambar 4.</b> Alat-Alat Pembuatan Instan Kencur .....	24
<b>Gambar 5.</b> Pencucian Kencur .....	24
<b>Gambar 6.</b> Pengupasan Kencur .....	25
<b>Gambar 7.</b> Penghalusan .....	25
<b>Gambar 8.</b> Penyaringan .....	26
<b>Gambar 9.</b> Perebusan .....	26
<b>Gambar 10.</b> Pembuatan Instan Kencur Gula Merah dan Aren .....	27
<b>Gambar 11.</b> Alat-Alat Pembuatan Instan Kencur Gula Merah dan Aren ..	28
<b>Gambar 12.</b> Pencucian Kencur .....	28
<b>Gambar 13.</b> Pengupasan Kencur .....	29
<b>Gambar 14.</b> Penghalusan .....	29
<b>Gambar 15.</b> Penyaringan .....	30
<b>Gambar 16.</b> Perebusan .....	30
<b>Gambar 17.</b> Penjemuran .....	30
<b>Gambar 18.</b> Pengovenan Kencur .....	31
<b>Gambar 19.</b> Penghancuran dan Pengayakan Kencur Gula Merah .....	31
<b>Gambar 20.</b> Bagan Alir Tahapan Kosep Pelaksanaan Penelitian Instan Kencur Gula Pasir .....	32
<b>Gambar 21.</b> Bagan Alir Tahapan Kosep Pelaksanaan Penelitian Instan Kencur Gula Merah dan Aren .....	32

## DAFTAR TABEL

### Halaman

<b>Tabel 1.</b> Rerata Hasil Uji Organoleptik Kencur.....	31
<b>Tabel 2.</b> Data Organoleptik Multivariate.....	31
<b>Tabel 3.</b> Rerata Hasil Uji Hedonik Kencur.....	36
<b>Tabel 4.</b> Data Hedonik Multivariate.....	36

## DAFTAR GRAFIK

### Halaman

<b>Gambar 1.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Organoleptik Rasa.....	31
<b>Gambar 2.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Organoleptik Aroma.....	32
<b>Gambar 3.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Organoleptik Tekstur.....	33
<b>Gambar 4.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Organoleptik Warna.....	34
<b>Gambar 5.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Organoleptik Tampilan Fisik...	34
<b>Gambar 6.</b> Grafik Biplot Sifat Organoleptik Multivariate Kencur.....	35
<b>Gambar 7.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Hedonik Rasa.....	37
<b>Gambar 8.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Hedonik Aroma.....	37
<b>Gambar 9.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Hedonik Tekstur.....	38
<b>Gambar 10.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Hedonik Warna.....	38
<b>Gambar 11.</b> Grafik Rerata Hasil Penilaian Hedonik Tampilan Fisik.....	39
<b>Gambar 12.</b> Grafik Biplot Sifat Hedonik Multivariate Kencur.....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

### Halaman

<b>Lampiran 1.</b> Tabel Anova Organoleptik Rasa.....	46
<b>Lampiran 2.</b> Tabel Anova Organoleptik Aroma .....	47
<b>Lampiran 3.</b> Tabel Anova Organoleptik Tekstur .....	48
<b>Lampiran 4.</b> Tabel Anova Organoleptik Warna .....	49
<b>Lampiran 5.</b> Tabel Anova Organoleptik Tampilan Fisik .....	50
<b>Lampiran 6.</b> Tabel Anova Hedonik Rasa .....	51
<b>Lampiran 7.</b> Tabel Anova Hedonik Aroma.....	52
<b>Lampiran 8.</b> Tabel Anova Hedonik Tekstur .....	53
<b>Lampiran 9.</b> Tabel Anova Hedonik Warna .....	54
<b>Lampiran 10</b> Tabel Anova Hedonik Tampilan Fisik .....	55