

UJI DAYA SIMPAN SAMBAL *KECICANG* DENGAN PENYIMPANAN VAKUM

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner



Oleh

Martha Lisa Br Tarigan

NIM 2115081032

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2025

SKRIPSI

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN

Menyetujui

Pembimbing I	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Pembimbing II	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001

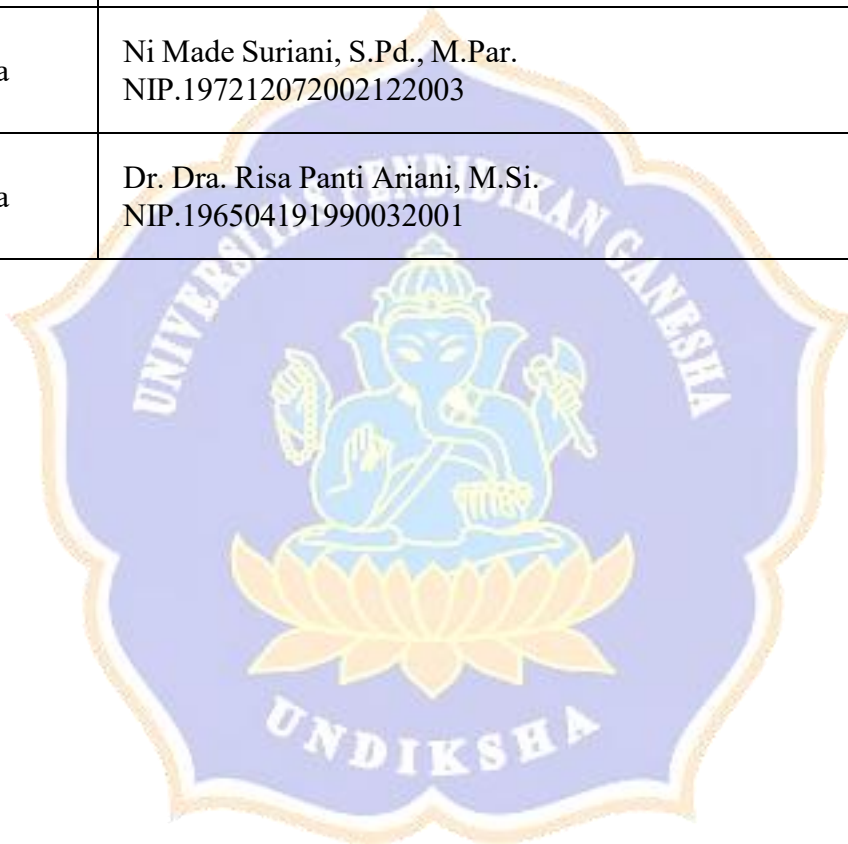


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh MARTHA LISA BR TARIGAN ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 27 November 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Anggota	Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. NIP.197403162006042001
Anggota	Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003
Anggota	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Uji Daya Simpan Sambal Kecang Dengan Penyimpanan Vakum”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 24 September 2025



Martha Lisa Br Tarigan

NIM. 2115081032

PRAKATA

Puji Syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya tulis berupa skripsi yang berjudul “Uji Daya Simpan Sambal *Kecicang* Dengan Penyimpanan Vakum”. Karya ini dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti mendapat banyak bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak, untuk kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Kadek Rahendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan Atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas arahan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku dosen penguji I atas arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, motivasi dan dukungan yang diberikan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. Selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, semangat, motivasi dan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang sudah membimbing, mengarahkan dan mendidik penulis

selama belajar dan menyelesaikan skripsi, serta sudah bersedia menjadi panelis dalam penyelesaian skripsi ini.

9. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan pada bidang administrasi.
10. Firdaus Sinuraya dan Wita Sinuraya, terimakasih untuk setiap doa, dukungan dan perhatian yang diberikan kepada penulis selama perkuliahan, tetap berjuang untuk meraih semua mimpi-mimpi kita.
11. Lany, Danna, dan Wina, terimakasih untuk setiap dukungan, bantuan dan energi positif yang selalu kalian berikan kepada penulis sejak awal perkuliahan sampai skripsi ini selesai, semoga hal-hal baik selalu menyertai langkah kalian.
12. Lunna, Ruth, dan Donata, terimakasih sudah menjadi *partner* penulis selama proses skripsi ini berlangsung. Semoga hal-hal baik selalu menyertai kalian.
13. Seluruh teman seperjuangan Angkatan 21 dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia Pendidikan

Singaraja, 08 September 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	7
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	9
2.1 Deskripsi Teoritis	9
2.1.1 Kecombrang (Bunga <i>Kecicang</i>)	9
2.1.2 Sambal	11
2.1.3 Sambal Matang	12
2.1.4 Bahan Pembuatan Sambal <i>Kecicang</i>	13
2.1.5 Alat Pembuatan Sambal <i>Kecicang</i>	16
2.1.6 Prosedur Pembuatan Sambal	17
2.1.7 Pengemasan Vakum	18
2.1.8 Daya Simpan dan Uji Organoleptik	19
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	21
2.3 Kerangka Berpikir	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Rancangan Penelitian	28
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	30

3.3	Populasi dan Sampel Penelitian	31
3.4	Variabel Penelitian	31
3.5	Definisi Operasional Variabel	32
3.6	Metode Pengumpulan Data	33
3.7	Instrumen Penelitian	34
3.8	Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		39
4.1	Deskripsi Data	39
4.2	Hasil Penelitian Daya Simpan Sambal <i>Kecicang</i> Secara Organoleptik Dengan Penyimpanan Vakum	40
4.2.1	Daya Simpan Sambal <i>Kecicang</i> Secara Organoleptik Dengan Penyimpanan Vakum.....	40
4.3	Pembahasan	51
BAB V PENUTUP.....		55
5.1	Rangkuman.....	55
5.2	Kesimpulan.....	57
5.3	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....		59
LAMPIRAN.....		64

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Kecombrang Segar	11
Tabel 3. 1 Skala 5(lima) Uji Kualitas Sambal <i>Kecicang</i>	35
Tabel 3. 2 Kisi-kisi Instrumen Uji Kualitas Sambal <i>Kecicang</i> Dengan Penyimpanan Vakum	35
Tabel 3. 3 Lembar Uji Kualitas Sambal <i>Kecicang</i>	36
Tabel 3. 4 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima	37
Tabel 3. 5 Pedoman Konversi Skala 5 (lima)	38
Tabel 4. 1 Formulasi Sambal <i>Kecicang</i>	40
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Pembuatan Sambal <i>Kecicang</i>	41
Tabel 4. 3 Alat Pengolahan Sambal <i>Kecicang</i>	42
Tabel 4. 4 Alat Pengemasan Sambal <i>Kecicang</i>	44
Tabel 4. 5 Tahap Pembuatan Sambal <i>Kecicang</i>	45
Tabel 4. 6 Tahap Pengemasan Sambal <i>Kecicang</i>	47
Tabel 4. 7 Penilaian Uji Daya Simpan dari Aspek Warna Sambal <i>Kecicang</i>	48
Tabel 4. 8 Penilaian Uji Daya Simpan dari Aspek Aroma Khas <i>Kecicang</i>	49
Tabel 4. 9 Penilaian Uji Daya Simpan dari Aspek Tekstur <i>Kecicang</i>	50
Tabel 4. 10 Penilaian Uji Daya Simpan dari Aspek Tekstur Adonan Solid	50
Tabel 4. 11 Penilaian Uji Daya Simpan dari Aspek Rasa Sambal Khas <i>Kecicang</i>	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kecombrang (<i>Kecicang</i>)	9
--	---



DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....	27
Bagan 3. 2 Bagan Prosedur penelitian	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Data	65
Lampiran 2. Lembar Peminjaman Lab.....	66
Lampiran 3. Lembar Uji Ahli Instrumen 1	69
Lampiran 4. Lembar Uji Ahli Instrumen 2.....	79
Lampiran 5. Rekap Data Pada Hasil Penelitian	89
Lampiran 6. Lembar Observasi Uji Daya Simpan Oleh Penelis Terlatih	90
Lampiran 7. Produk Jadi Sambal <i>Kecicang</i>	98
Lampiran 8. Produk Sambal <i>Kecicang</i> Dengan Kemasan Menggembung	99

