

SKRIPSI

**EVALUASI MUTU *CUKO* DARI BEBERAPA
RESTORAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG**

***EVALUATION OF CUKO QUALITY FROM SEVERAL
PEMPEK RESTAURANTS IN PALEMBANG CITY***



**Vallentia Pidi Arta Mulia
05031382025064**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SUMMARY

VALLENTIA PIDI ARTA MULIA. Evaluation of *Cuko* Quality from Several Pempek Restaurants in Palembang City (supervised by **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

Cuko pempek is the main complement to eating pempek. Pempek will be more delicious in consumption when accompanied by *cuko* pempek, because it is not enough or less perfect if consuming pempek without *cuko* pempek. *Cuko* pempek is a liquid sauce that accompanies pempek, a Palembang culinary specialty that tastes sour, sweet, and spicy with a distinctive and pungent flavor and aroma of spice, obtained from a mixture of sugar, chili, vinegar, garlic, and salt with a certain composition.

This studied aimed to determine the quality characteristics (physical, chemical, and sensory) of *cuko* from several pempek restaurants in Palembang City. This research was conducted at the Chemistry, Processing and Sensory Laboratory of Agricultural Products, Department of Agricultural Products Technology, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. This research was conducted from February 2024 to July 2024. This study used a non-factorial Completely Randomized Design (CRD), namely *cuko* from several pempek restaurants in Palembang City consisting of 7 levels, so that 7 treatments were obtained and each treatment was repeated 3 times. Parameters observed included physical (viscosity), chemical (pH, total sugar, total acid,) and sensory characteristics using (hedonic) taste test.

Keywords: quality, *cuko* pempek, pempek restaurant

RINGKASAN

VALLENTIA PIDI ARTA MULIA. Evaluasi Mutu *Cuko* dari Beberapa Restoran Pempek di Kota Palembang (dibimbing oleh **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

Cuko pempek merupakan pelengkap utama makan pempek. Pempek akan lebih lezat dalam mengkonsumsinya bila disertai dengan *cuko* pempek, karena belum cukup atau kurang sempurna bila mengonsumsi pempek tanpa *cuko* pempek. *Cuko* pempek adalah cairan saus pendamping dalam menyantap pempek, kuliner khas Palembang yang berasa asam, manis, dan pedas dengan rasa dan aroma bumbu (*spice*) yang khas dan menyengat, diperoleh dari racikan gula, cabai, asam cuka, bawang putih, dan garam dengan komposisi tertentu.

Penelitian ini bertujuan adalah untuk mengetahui karakteristik mutu (fisik, kimia, dan sensoris) *cuko* dari beberapa restoran pempek di Kota Palembang. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia, Pengolahan dan Sensoris Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2024 sampai bulan Juli 2024. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial yaitu *cuko* dari beberapa restoran pempek di Kota Palembang yang terdiri dari 7 taraf, sehingga diperoleh 7 perlakuan dan setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati meliputi karakteristik fisik (viskositas), kimia (pH, total gula, total asam,) dan sensoris menggunakan uji kesukaan (hedonik) meliputi rasa.

Kata kunci: mutu, *cuko* pempek, restoran pempek

SKRIPSI

EVALUASI MUTU *CUKO* DARI BEBERAPA RESTORAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Vallentia Pidi Arta Mulia
05031382025064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

EVALUASI MUTU *CUKO* DARI BEBERAPA RESTORAN PEMPEK DI KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Vallentia Pidi Arta Mulia
05031382025064

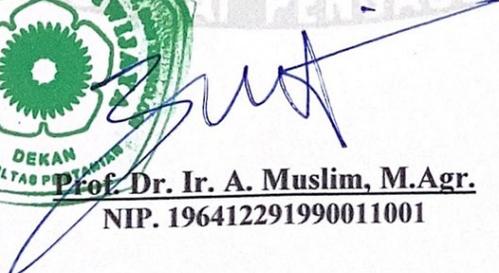
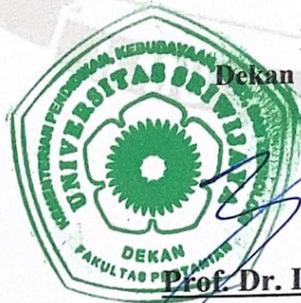
Palembang, Juli 2024

Menyetujui:
Pembimbing



Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si.
NIP. 198203012003122002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291990011001

Tanggal seminar hasil : 28 Juni 2024

Skripsi dengan judul “Evaluasi Mutu *Cuko* dari Beberapa Restoran Pempek di Kota Palembang” oleh Vallentia Pidi Arta Mulia yang telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 05 Juli 2024 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan komisi peguji.

Komisi Penguji

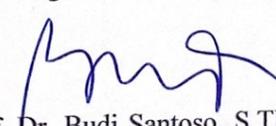
1. Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. Pembimbing (.....) NIP. 198203012003122002
2. Friska Syaiful, S.TP., M.Si. Penguji (.....) NIP. 197502062002122002

Palembang, Juli 2024

Mengetahui,
Ketua Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian


12 JUL 2024
Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian


Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vallentia Pidi Arta Mulia

Nim : 05031382025064

Judul : Evaluasi Mutu *Cuko* dari Beberapa Restoran Pempek di Kota Palembang

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil survei atau pengamatan saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Palembang, Juli 2024



Vallentia Pidi Arta Mulia

RIWAYAT HIDUP

VALLENTIA PIDI ARTA MULIA lahir di Desa Banuayu, Kec. Empat Petulai Dangku, Kab. Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan pada tanggal 28 Februari 2002. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara, putri dari Bapak Dian Prihatmaka dan Ibu Piryani.

Riwayat pendidikan yang pernah ditempuh penulis yaitu pendidikan Sekolah Dasar SDN 2 Rambang Dangku selama 6 tahun diselesaikan pada tahun 2014. Penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama SMPN 2 Rambang Dangku selama 3 tahun diselesaikan pada tahun 2017. Pendidikan Sekolah Menengah Akhir SMAN 1 Rambang Dangku selama 3 tahun diselesaikan pada tahun 2020. Sejak September 2020, penulis tercatat sebagai mahasiswa pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui Ujian Saringan Masuk Bersama (USMB) Universitas Sriwijaya, hingga saat ini penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Pada Agustus 2021 semester ganjil penulis berkesempatan mengikuti program pertukaran mahasiswa Permata Pangan di Universitas Syiah Kuala selama tiga bulan mata kuliah bahan tambah pangan (2 sks). Tahun 2022/2023 penulis dipercaya menjadi salah satu pengurus menjadi wakil kepala departemen hubungan masyarakat Himpunan Mahasiswa Teknologi (HIMATETA), pada Tahun 2022/2023 juga penulis berkesempatan menjadi salah satu pengurus Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Pertanian Unsri (BEM KM FP) sebagai sekretaris Aspirasi Mahasiswa Palembang (ASMAPAL) dan penulis juga dipercaya menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Peduli Pangan Indonesia (HMPPI) Komisariat Unsri sebagai wakil kepala divisi informasi dan komunikasi. Penulis berkesempatan mengikuti program magang MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) di Badan Standardisasi Nasional (BSN) cabang Sumatera Selatan selama 6 bulan terhitung dari bulan September 2022 sampai dengan Maret 2023 dengan judul laporan magang “Penerapan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Proses Produksi Pempek di UMKM Pempek Inge 88, Kota Palembang”. Pada Agustus -

September 2023, penulis melaksanakan PL (praktik lapangan) di UMKM Es Krim Pak Kumis di Indralaya dengan judul “Tinjauan Proses pengolahan Es Krim pada UMKM Bapak Surdani di Indralaya, Sumatera Selatan”. Pada Tahun 2023 penulis mengikuti kegiatan lembaga satu amal Indonesia angkatan tujuh.

Penulis berharap semoga penulisan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan dapat menjadi pedoman dalam penulisan skripsi ke depannya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas berkat dan segala karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **”Evaluasi Mutu *Cuko* dari Beberapa Restoran Pempek di Kota Palembang”**. Shalawat dan salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW. beserta keluarga dan para pengikutnya hingga akhir zaman.

Penulis mengucapkan terimakasih atas segala bentuk bantuan, Doa, bimbingan serta pengarahan dari berbagai pihak yang telah membimbing penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, Sehingga pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
3. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc. dan Ibu Dr. Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S. selaku pembimbing akademik yang telah memberikan arahan, nasihat, saran, motivasi dan doa kepada penulis.
5. Ibu Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. sebagai dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan banyak arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, bantuan, kepercayaan, semangat dan doa kepada penulis.
6. Ibu Friska Syaiful, S.TP., M.Si. sebagai dosen penguji skripsi atas bantuan, saran, solusi, arahan dan bimbingan dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik secara tulus dan menginspirasi penulis.
8. Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya yaitu Mbak Hafsa dan Mbak Ratna yang telah memberikan arahan kepada penulis selama melaksanakan penelitian.

9. Staf Administrasi Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya (Kak Jhon, Pak Budi, Mbak Siska dan Mbak Nike) yang telah memberikan arahan terkait berkas kelulusan penulis.
10. Kedua orang tua, Ibu Piryani dan Bapak Dian Prihatmaka. Terima kasih atas doa, motivasi, inspirasi, dan kepercayaan yang telah diberikan izin untuk merantau di kota ini, serta pengorbanan, cinta kasih dan nasihat yang tanpa lelah mendukung segala keputusan dan pilihan dalam hidup saya. Terima kasih yang tidak henti-hentinya karena telah menjadi penyemangat sebagai sandaran terkuat dan tempat keluh kesah di hidup saya. Gelar ini saya persembahkan dengan bangga sebagai salah satu bentuk ucapan terima kasih telah mendidik saya hingga sampai di tahap ini.
11. Saudara laki-laki Kak Rio Pidi Sugiharto dan Adik Rofi Pidi Hidayatullah yang telah membantu doa dan memberikan semangat tak henti-hentinya.
12. Sahabatku yaitu Nadia, Nanjeli, Dede Ayu, Devi dan Pan'ga (Meyla, Elsa, Dinda) yang telah memberikan doa dan semangat dalam pengerjaan skripsi.
13. Sahabat seperjuangan dari awal kuliah yaitu Hanifah, Radna, dan Intan terima kasih telah memberikan semangat, bantuan dan saling merangkul selama perkuliahan hingga sampai akhir.
14. Terima kasih untuk kakak tingkat (Kak Firza, Kak Febiola, Kak Regina) dan teman seperjuangan THP Palembang 2020 (Vicky, Ricky dan Nyimas) yang telah turut membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Penulis menyadari terdapat banyak ketidaksempurnaan dalam penyusunan skripsi ini, kritik dan saran dari para pembaca sangat penulis harapkan. Terima kasih.

Palembang, Juli 2024

Vallentia Pidi Arta Mulia

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Hipotesis	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. <i>Cuko</i> Pempek.....	4
2.2. Bahan-bahan Pembuatan <i>Cuko</i> Pempek	5
2.2.1. Gula Aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr).....	5
2.2.2. Gula Pasir	6
2.2.3. Cabai Rawit (<i>Capsicum frutescens</i> L.).....	8
2.2.4. Bahan Pengasam.....	9
2.2.4.1. Asam Jawa (<i>Tamarindus indica</i> L.)	9
2.2.4.2. Asam Kandis (<i>Garcinia diocia</i> Blume)	9
2.2.4.3. Jeruk Kunci (<i>Citrus microcarpa</i> Bunge).....	10
2.2.4.3. Asam Sitrat.....	10
2.2.4. Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.)	11
2.2.5. Garam	12
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN	13
3.1. Tempat dan Waktu.....	13
3.2. Alat dan Bahan	13
3.3. Metode Penelitian	13
3.4. Analisis Data.....	14
3.5. Analisis Statistik	14
3.5.1. Analisis Statistik Parametrik	14

3.5.2. Analisis Statistik Non Parametrik.....	15
3.6. Cara Kerja	17
3.7. Parameter Pengamatan.....	17
3.7.1. Karakteristik Fisik	17
3.7.2. Karakteristik Kimia	18
3.7.3. Karakteristik Sensoris.....	18
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Karakteristik Fisik	20
4.1.1. Viskositas	20
4.2. Karakteristik Kimia	22
4.2.1. pH.....	22
4.2.2. Total Gula.....	23
4.2.3. Total Asam	26
4.3. Karakteristik Sensoris (Rasa)	28
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi kimia gula aren per 100 gram	5
Tabel 2.2. Syarat mutu gula aren	5
Tabel 2.3. Syarat mutu sukrosa	7
Tabel 2.4. Syarat syarat mutu cabai	8
Tabel 2.5. Syarat mutu asam sitrat	11
Tabel 2.6. Syarat mutu bawang putih	12
Tabel 3.1. Daftar analisis keragaman Rancangan Acak Lengkap (RAL)	14
Tabel 4.1. Uji BNJ taraf 5% terhadap viskositas (mPa.s) <i>cuko</i> pempek.....	21
Tabel 4.2. Uji BNJ taraf 5% terhadap pH <i>cuko</i> pempek.....	23
Tabel 4.3. Uji BNJ taraf 5% terhadap total gula (°brix) <i>cuko</i> pempek.....	25
Tabel 4.4. Data uji keragaman total asam (%) <i>cuko</i> pempek	27
Tabel 4.5. Nilai uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> sampel <i>cuko</i> pempek dari beberapa restoran di Kota Palembang	29

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Cuko</i> pempek.....	3
Gambar 2.2. Asam jawa	9
Gambar 4.1. Kisaran nilai rata-rata viskositas (mPa.s) <i>cuko</i> pempek beberapa restoran pempek dikota Palembang	20
Gambar 4.2. Kisaran nilai rata-rata pH <i>cuko</i> pempek beberapa restoran pempek di Kota Palembang.....	22
Gambar 4.3. Kisaran nilai rata-rata total gula (°brix) <i>cuko</i> pempek beberapa restoran pempek di Kota Palembang	24
Gambar 4.4. Kisaran nilai rata-rata total asam (%) <i>cuko</i> pempek beberapa restoran pempek di Kota Palembang	26
Gambar 4 5. Skor uji kesukaan rasa <i>cuko</i> dari restoran pempek di Kota Palembang	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir penelitian	39
Lampiran 2. Lembar kuisioner uji hedonik.....	40
Lampiran 3. Foto <i>cuko</i> pempek dari restoran pempek di Kota Palembang	41
Lampiran 4. Data perhitungan viskositas (mPa.s) <i>cuko</i> dari restoran pempek di Kota Palembang.....	43
Lampiran 5. Data perhitungan pH <i>cuko</i> dari restoran pempek di Kota Palembang	45
Lampiran 6. Data perhitungan total gula (°brix) <i>cuko</i> dari restoran pempek di Kota Palembang.....	47
Lampiran 7. Data perhitungan total asam (%) <i>cuko</i> dari restoran pempek di Kota Palembang.....	49
Lampiran 8. Data perhitungan nilai hedonik rasa <i>cuko</i> pempek lembaran	51
Lampiran 9. Uji <i>Friedman Conover</i> terhadap skor rasa <i>cuko</i> pempek lembaran	52

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pempek memiliki rasa yang khas dan sangat populer di kalangan masyarakat, Pembuatan pempek dibuat dari bahan utama diantaranya daging ikan giling, tapioka atau sagu, air, dan bumbu-bumbu sebagai menambah cita rasa dalam makanan (Karneta, 2013).

Pempek disajikan bersamaan dengan saus cair yang memiliki cita rasa pedas dan berwarna gelap yang di kenal dengan nama sebutan "*cuko*". Masyarakat Kota Palembang berpendapat bahwa pempek tidak akan terasa enak jika dikonsumsi tanpa *cuko* (Syukri *et al.*, 2014). *Cuko* pempek merupakan pelengkap utama dalam menyantap pempek. Pempek akan lebih nikmat jika disertai dengan *cuko* pempek, karena rasanya tidak cukup sempurna jika dikonsumsi tanpa *cuko*. *Cuko* pempek adalah saus cair yang digunakan sebagai pendamping pempek, *cuko* pempek kuliner khas Palembang yang memiliki rasa asam, manis, dan pedas dengan aroma bumbu yang khas dan menyengat yang dihasilkan dari campuran gula, cabai, asam cuka, bawang putih, dan garam dengan komposisi tertentu (Muchsiri *et al.*, 2016).

cuko pempek dibuat dengan takaran yang tepat untuk menghasilkan rasa dan aroma yang seimbang, sehingga dapat meningkatkan cita rasa saat disajikan bersama pempek (Farliansyah *et al.*, 2014). Beberapa produsen pempek juga menambahkan tongcai dan ebi dalam pembuatan *cuko* pempek (Muchrisi *et al.*, 2021). Menurut para pelaku usaha pempek, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cuko* pempek umumnya hampir sama, meskipun kualitas dan kuantitasnya dapat bervariasi. Masyarakat Palembang menyukai *cuko* awalnya dibuat rasa pedas untuk menambah selera makan, tetapi seiring masuknya pendatang dari luar pulau Sumatera *cuko* pempek banyak ditemukan *cuko* dengan rasa manis yang sedikit pedas (Muhtar, 2014).

Cuko pempek yang memiliki mutu yang baik erat kaitannya dengan penggunaan bahan baku yang baik pula. Rasa, warna, dan aroma khas yang dimiliki oleh *cuko* pempek dihasilkan dari bahan-bahan yang digunakan. Bahan

utama *cuko* adalah gula aren. Warna coklat kehitaman dihasilkan oleh gula aren. Pemilihan gula aren dapat menentukan kenikmatan *cuko* pempek. Gula aren yang dipilih adalah gula aren berbentuk batok berwarna coklat tua, dan tidak pahit, aroma sedap dihasilkan oleh bawang putih, rasa pedas dihasilkan dari cabai rawit, rasa manis dihasilkan dari gula aren, rasa asin dihasilkan dari garam dan sedikit rasa asam dihasilkan dari bahan pengasam (Dasir *et al.*, 2021). Sumber asam yang digunakan dalam pembuatan *cuko* pempek bervariasi, mulai dari yang alami seperti asam jawa dan kecombrang, hingga yang buatan seperti asam asetat atau jeruk (Muchsiri *et al.*, 2020).

Umumnya, *Cuko* pempek yang sering dikonsumsi dan diproduksi sebagai pelengkap pempek adalah berbentuk cair tetapi, kekurangan dari *cuko* pempek cair ini mudah mengalami kerusakan mutu. *Cuko* pempek yang lebih kental lebih disukai oleh masyarakat karena ketika pempek dicelupkan, lebih banyak *cuko* yang menempel pada permukaan pempek. Biasanya, *cuko* disajikan dengan potongan kecil mentimun dan ada juga yang menikmati pempek dengan tambahan mi kuning basah (Gardjito *et al.*, 2019).

Restoran pempek di Kota Palembang merupakan tempat makanan yang menyediakan menu tradisional bermacam jenis pempek dan *cuko* diantaranya pempek adaan, pempek telur, pempek kapal selam, pempek kulit, pempek lenjer, pempek pastel, pempek keriting, pempek tahu, pempek lenggang dan menu makanan tradisional lainnya. Puspita (2019) menyatakan bahwa pempek Palembang menjadi identitas “*wong kito galo*” yang dimana saat ini, pempek dengan berbagai rasa, bentuk, dan variasi olahan sangat diminati oleh masyarakat. Berdasarkan latar belakang di atas *cuko* pempek di Kota Palembang sangat mudah untuk ditemukan di beberapa restoran pempek. Setiap restoran memiliki karakteristik dan cita rasa yang berbeda, termasuk dalam proses pengolahan dan bahan yang digunakan untuk membuat *cuko* pempek. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan sensorisnya dalam menentukan mutu *cuko* pempek dari beberapa restoran yang ada di Kota Palembang.

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu (fisik, kimia, dan sensoris) *cuko* dari beberapa restoran pempek di Kota Palembang.

1.3. Hipotesis

Diduga *cuko* dari beberapa restoran pempek di Kota Palembang memiliki karakteristik mutu (fisik, kimia, dan sensoris) yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrawulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D., 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Angelia, I. O., 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Holtikadamultura. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 68-74.
- Asmal, A., Nurvianthi, R. Y. dan Jehaman, T., 2023. Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Secara Iodimetri. *Jurnal Kesehatan Luwu Raya*, 9 (2), 44-50.
- Assadad, L., dan Utomo, B. S. B., 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Jurnal Squalen*, 6 (1), 26-37.
- Azri, I., Ali, A., dan Zalfiatri, Y., 2018. Efektifitas Buah Asam Kandis (*Garcinia diocia* Blume) sebagai Bahan Penggumpal dan Pengawet pada Produk Tahu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1-14.
- Arziah, D., Yusmita, L., dan Wijayanti, R., 2022. Pengaruh Perbandingan Gula Aren dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 99-105.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1987. *Asam Sitrat*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2016. *Cabai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1995. *Gula Palma*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2011. *Gula Kristal Rafinasi*. SNI 3140.2-2011: Jakarta.
- Breemer, R., Palijama, S., dan Jambormias, J., 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Gandaria dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *Jurnal Agritekno*, 10(1), 56-63.
- Budiyanto., Sidebang, B., Samosir R. S. D., 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) dan CMC terhadap Preferensi Emulsi Minyak Sawit Merah (*red palm oil*). *Jurnal Agroindustri*, 9 (1): 49-55.
- Caesaron, D. dan Nintyas, S. A., 2015. Pengaruh Kecepatan Putar *Spindle* dalam Pengujian Viskositas Produk UQ. *Black QHS* dengan Metode Anova. *Journal of Industrial Engginering and Management System*, 8 (1), 70-79.

- Cahyani, W. U., Darmawan, A. dan Suci, D. M., 2021. Suplementasi Ekstrak Asam Kandis (*Garcinia xanthochymus*) dalam Air Minum terhadap Kadar Malondialdehid Kuning Telur dan Komposisi Kimia Daging dan Telur Puyuh. *Jurnal Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan*, 19(1), 24-29.
- Cindaramaya, L., dan Handayani, M.N. 2019. Pengaruh Penggunaan Asam Alami terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia *Fruit Leather* Labu Kuning. *Jurnal Edufortech*, 4 (1), 42-50.
- Dasir, Yani, A. V., dan Isnaim, M., 2021. Aplikasi Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) sebagai Pengawet *Cuko* Pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 10 (1), 20-28.
- Destryana, R. A., Yuniastri, R., dan Wibisono, A., 2019. Pengaruh Jenis Pemanis yang Berbeda terhadap Sifat Kimia Kopi Lengkuas. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 4 (2), 68-72
- Edowai, D. N., Kairupan, S., dan Rawung, H., 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan, *Jurnal AGROINTEK*, 10 (1), 12-19.
- Fadhilah, C., dan Syafutri, M. 2021. Kajian Sifat Fisikokimia Permen Jelly Jeruk Kalamansi dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pemanis. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-9*, Universitas Sriwijaya, 20 Oktober 2021. Palembang: 459-464.
- Fajarwati, N. H., Nur, H. R. P., dan Godras, J. M., 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule* Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 50-66.
- Farliansyah., Suyatno., dan Alhanannasir., 2014. Mempelajari Cita Rasa *Cuko* Pempek Bubuk dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3 (1), 31-37.
- Gardjito, M., Harmayanti, E., dan Santoso, U., 2019. *Makanan Tradisional Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gomez, K. A. dan Gomez, A. A., 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta: UI Press.
- Hakim, M. I., Silviyanti, I., dan Supraptiah, E., 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) terhadap Kualitas & Kuantitas *Piezoelectric Crystal* sebagai Transduser Energi Listrik. *Jurnal Politeknik Negeri Sriwijaya*, 8(1), 13-28.
- Hariyadi., Kamil, M., dan Ananda. P., 2020. Sistem Pengecekan pH Air Otomatis Menggunakan Sensor pH Probe Berbasis Arduino pada Sumur Bor. *Rang Teknik Journal*, 3(2), 340-346.

- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., dan Anggraeni, T., 2022. Kajian Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Selai Pisang Nangka (*Musa paradisiaca* Formatypica). *Jurnal AGRITEKH*, 2(2), 72-89
- Juliana, Kanggeyan, M. P., Sherly., 2020. Pembuatan Kreasi Produk Cemilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3 (1), 57-75.
- Iman, N., Dasir., dan Alhanannasir., 2016. Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap Karakteristik Kimia, Fisika dan Sensoris Saus Cuko Pempek. *Edible*, 5 (1), 28-33.
- Karneta, R., 2013. Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 1 (1), 131-141.
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara, Jakarta.
- Kouassi, C. K, Koffi-nevry, R., Guillaume L.Y., 2012. *Profiles of Bioactive Compounds of some Pepper Fruit (Capsicum L.) Varieties Grown in Côte d'ivoire. Innovative Romanian Food Biotechnol*, 11: 23-31.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovany., Ardhito, M., Japit, P., dan Trilaksono., 2019. Gula aren: si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdaya Masyarakat*, 1 (1), 1-25.
- Lucida, H., Ben E. S., dan Delita, E., 2012. Pengembangan Kulit Buah Kering Asam Kandis sebagai Herbal *Medicine*: Optimasi Formulasi Tablet Efferveses dan Uji Efeknya terhadap Kenaikan Berat Badan dan Pola Makan Tikus. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 17(2):126-136.
- Maharani. T. N., 2024. *Pengaruh Bahan Pengasam terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Cuko Pempek*. Skripsi.Universitas Sriwijaya.
- Maryani, Y., Khastini, R. O., Saraswati, I., Rocmat, A., dan Kurniawan, T., 2019. Identifikasi Unsur Makro (Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa) dan Unsur Mikro (Mineral Logam) pada Produk Gula Aren , Gula Kelapa, dan Gula Kelapa Tebu. *Prosiding Bersama Konferensi Internasional Pangan ke-2 dan ke-3*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Serang: 271-274.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., dan Suyatma, N. E., 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27 (1), 55-65.
- Muchsiri, M., Alhanannasir, Verayani, A. dan Kusuma, I. A. J., 2020. Pelatihan Pembuatan Cuko Pempek Palembang dengan Bahan Asam dari Sari Jeruk Kunci. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (1), 1-6.
- Muchsiri, M., Hamzah, B., Wijaya, A., dan Pambayun, R., 2016. Pengaruh Jenis

- dan Konsentrasi Asam terhadap *Cuko Pempek*. *AGRITECH*, 36 (4), 404- 409.
- Muchsiri, M., Suyatno, Alhanannasir, Agustini, S., dan Kurniawan, Y. A., 2021. Efektivitas Antimikroba Bubuk Biji Kepayang (*Pangium edule* Reinw.) Sebagai Pengawet Alami *Cuko Pempek*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 32 (2), 95-101.
- Muhtar, B. C., 2014. *Sukses Wirausaha Gerobak*. Jakarta: Kunci Aksara.
- Najarudin., Tamrin., dan Asyik, N., 2018. Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik dan Umur Simpan Sirup Air Kelapa. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1102-1110.
- Ngafifuddin, M., Susilo., dan Sunarno., 2017. Penerapan Rancangan Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar*, 6(1), 66-70.
- Nur, M., Marhaendrajaya, I., Sugito., Windarti, T., Arneli., Hastuti, R., Haris, A., Rahmanto., Widodo, D. S., Ariyanto, F., Muhlisin, Z., Suseno, J. E., Sctiawati, B., Susanto, H., Priyono., Izzati, M., Hariyati, R., Tana, S., Raharjo, B., Ispriyanti, D., Farikhin., Rusgiyono, A., dan Suhartono., 2013. Pengayaan Yodium dan Kadar nacl pada Garam Krosok menjadi Garam Konsumsi Standar SNI. *Jurnal Sains dan Matematika*, 21 (1), 1-6.
- Oktoviani. T., 2021. *Pengaruh Pengeringan Bumbu dan Gula Aren pada Pembuatan Cuko Pempek Serbuk*. Skripsi.Universitas Sriwijaya.
- Palijama, S., Talahatu, J. dan Picauly, P., 2016. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Gula pada Proses Pengolahan Manisan Salak terhadap Vitamin C dan Tingkat Kesukaan Konsumen.
- Prasetya, R., Sumarmono, J., Setyawardani, T., dan Tianling, M., 2022. Total Asam Titrasi, pH dan Tekstur Yoghurt yang ditambah Ekstrak Beras Hitam dengan Pemberian Hidrokoloid yang Berbeda. *Jurnal Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*, 2 (1), 614-620.
- Pratama. F., 2018. *Evaluasi Sensoris*. Edisi 3. Palembang: Unsri Press.
- Purnomo, L., Surjoseputro, S., dan Setijawati, E., 2019. Pengaruh Konsentrasi Asam jawa (*Tamarindus indica* L.) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Leather Pulp* Kulit Pisang Kepok Asam Jawa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(1), 51-57.
- Puspita N. D., 2019. Potensi Wisata Kuliner Pempek di Era Digital dalam Membangun Ikon Kota Palembang. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3 (2), 186-195.
- Radam, R. R., dan Rezekiah, A. A., 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arrenga pinnata* Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah.

Jurnal Hutan Tropis, 3(3), 267-276.

- Rifqi, M., Sumantri, N. O., dan Amalia, L., 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, serta Uji Hedonik pada *Hard Candy* dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays Saccharata*), Sukrosa, dan Madu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(1), 75-84.
- Rizka, S. R., dan Susanti, S., 2019. Pengaruh Jenis Pemanis yang Berbeda terhadap Viskositas dan Nilai pH Sirup Ekstrak Daun Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 152-154.
- Rofiq, M. dan Ernawati., 2017. Proporsi Penambahan Tepung Tapioka dan Lama Perebusan terhadap Kualitas Pempek Ikan Belut (*Monopterus albus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 8 (1), 9-16.
- Sianipar, Y. A., Sumual, M. F., dan Assa, J. R., 2021. Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa* B.) dalam Pembuatan Selai Pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 1-9.
- Siburian, A. M., Pardede, A. S. dan Pandia, S., 2014. Pemanfaatan Adsorben dari Biji Asam Jawa untuk Menurunkan Bilangan Peroksida pada CPO (*Crude Palm Oil*). *Jurnal Teknik Kimia*, 3 (4), 12-17.
- SNI 01-3160-1992. 1992. *Bawang Putih*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Solihah, M., Fida, R., dan Raharjo., 2016. Pemanfaatan Filtrat Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) untuk Menurunkan Kadar Timbal (Pb) pada Ikan Bader Putih (*Barbonymus gonionotus*.), *Lentera Bi*, 5(3), 133-138.
- Sofiariani, F. N. dan Ambarwati, E., 2020. Pertumbuhan dan Hasil Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada Berbagai Komposisi Media Tanam dalam Skala Pot. *Jurnal Vegetalika*, 9 (1), 292-304.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi., 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*.
- Sulaeman, A., Anwar, F., Rimbawan, S. A., dan Marliyati., 1994. *Metode Penetapan Zat Gizi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Sulistyaningsih, T., Sugiyo, W., dan Sedyawati, S. M. S., 2010. Pemurnian Garam Dapur melalui Metode Kristalisasi Air Tua dengan Bahan Pengikat Pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-NaHCO}_3$, dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-Na}_2\text{CO}_3$. *Jurusan Kimia FMIPA UNNEST*, 8 (2), 26-33.
- Sumardani, N.L.G., Bidura, I G. N. G., Utami, .I A. P., Umiyati, A. T., dan Putri,

- B. R. T., 2014. Studi Khasiat Ekstrak Daun Bawang Putih (*allium sativum*) dan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol dan Lemak Abdomen Itik. *Makalah Ilmiah Peternakan*, 17 (1), 25-29.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R., 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-109.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., dan Indawan, H., (2010). Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2), 78-86.
- Syukri, A., Suyatno., dan Handi, M. T., 2014. Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik *Cuko* Pempek dari Berbagai Formulasi Gula Semut dan Sukrosa. *Jurnal Edible*, 3(1), 12-16.
- Syukri, D., 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Suzanna, A., Mohammad, W., dan Ratnawaty, F., 2019. Analisis Kandungan Kimia Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*) Setelah Diolah Menjadi Minuman Ringan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(21), 65-72.
- Ulaan, L. E., Ludong, M. M., Rawung, D., dan Langi, T. M., 2019. Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr) terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (*Arachis hypogaeae* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-9.
- Yudho, F. H. P., 2021. Peningkatan Mutu dan Pemasaran Gula Aren. *Journal of Empowerment*, 2(1), 150-161.
- Yulliwati, Tetty., 2013. *Pempek & Siomay Istimewa*. Surabaya: Linguakata.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata de banana peel Dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Widia, R., dan Kusuma, N., 2018. *Comparison of Salivary pH Before and after Consuming a Solution of sugar and Palm Sugar in Dentistry Faculty's Student of Andalas University*. *Andalas Dental Journal*, 6(2), 69-78.
- Wiyono, R., 2011. Studi Pembuatan Serbuk *Effervescent* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat, dan Na-bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1), 56-85.