

**FORMULASI SEASONING NASI GORENG DIPERKAYA DENGAN
MINYAK SAWIT MERAH**

SKRIPSI



MARTUA SIAGIAN
18/20210/THP

**SARJANA TEKNOLOGI PENGOLAHAN KELAPA SAWIT DAN
TURUNANNYA
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2022

SKRIPSI

**FORMULASI SEASONING NASI GORENG DIPERKAYA DENGAN
MINYAK SAWIT MERAH**

Disusun oleh :

MARTUA SIAGIAN

NIM 18/20210/THP

Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan

Guna memperoleh derajat Sarjana (S1) pada

Fakultas Teknologi Pertanian

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

FORMULASI SEASONING NASI GORENG DIPERKAYA DENGAN MINYAK

SAWIT MERAH

Disusun oleh :

Martua Siagian
18/20210/THP

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing
pada tanggal 10 Desember 2022

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 16 Desember 2022

Mengetahui,

Dosen Pembimbing



(Ir. Sunardi M.Si)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS.)

Dosen Penguji



(Herawati Oktavianty, ST. MT)

HALAMAN PERNYATAAN

Penulis dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini sama sekali belum pernah diajukan buat memperoleh gelar kesarjanaan pada suatu Perguruan Tinggi ataupun bersifat plagiarisme. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya ilmiah atau pendapat lain yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak manapun, terkecuali yang pernah secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar Pustaka.

Yogyakarta, 18-09-2022

Yang menyatakan,

(Martua Siagian)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, hingga terselesaikannya skripsi ini dengan judul “.Formulasi Seasoning Nasi Goreng Diperkaya Dengan Minyak Sawit Merah”.

Dengan selesainya skripsi ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini kepada:

1. Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng. Selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Dr. Ida Bagus Banyuro Partha, MS. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
3. Ir. Sunardi M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
4. Ir. Sunardi M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan mengarahkan penyusun dalam berbagai kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi.
5. Herawati Oktavianty, ST. MT selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penyusun dalam menyelesaikan skripsi.
6. Orang tua tercinta yang tidak pernah berhenti mencurahkan kasih sayang, selalu memberikan doa, dukungan dan semangat kepada penyusun, sehingga penyusun mampu menyelesaikan pendidikan di Institut Pertanian STIPER Yogyakarta. Semoga Tuhan senantiasa melimpahkan rahmat-Nya

7. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu dalam administrasi dari awal penyusun berada di bangku perkuliahan.
8. Teman – teman Kelas STPK-A angkatan 2018 yang senantiasa selalu memberikan semangat dan pengingat dalam kebaikan.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembaca berupa kritik dan saran yang membangun. Dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta, 18 – 09 - 2022

Penyusun

DAFTAR ISI

Halaman Judul	
Halaman Pengesahan.....	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi	vii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel.....	xi
Lampiran... ..	xii
Intisari.....	xiii
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan penelitian.....	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	2
II. Tinjauan Pustaka	3
A. Minyak Sawit Merah.....	5
B. Nasi Goreng	8
C. <i>Seasoning</i>	10
D. Olein.....	11
E. Beta Karoten.....	13
F. Nasi Putih.....	15
III. Bahan dan Metode Penelitian	17

A. Bahan dan Alat	17
B. Waktu Penelitian	17
C. Metode Penelitian.....	17
D. Prosedur Penelitian.....	18
E. Diagram Alir Penelitian	19
F. Evaluasi Penelitian	20
IV. Hasil dan Pembahasan.....	22
A. Analisis Sifat Kimia Nasi Goreng.....	22
a). Beta Karoten... ..	22
b). Kadar Air... ..	25
c). Kadar Lemak... ..	27
d). Asam Lemak Bebas	29
e). Kadar Abu... ..	31
f) Warna L*... ..	34
g). Warna a*	36
h) Warna b*.....	38
B. Analisis Uji Organoleptik	40
i). Uji Kesukaan Aroma	40
j). Uji Kesukaan Warna.....	42
k). Uji Kesukaan Rasa.....	44
l). Uji Kesukaan Tekstur	46
V. Kesimpulan dan Saran	49
A. Kesimpulan	49

B. Saran.....	49
Daftar Pustaka.....	50
Lampiran	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Seasoning	19
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Nasi Goreng	20

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Mutu Produk	7
Tabel 2 Total Formulasi Pembuatan Produk.....	9
Tabel 3 Data Primer Analisis Beta Karoten.....	13
Tabel 4 Uji Keragaman Beta Karoten.....	13
Tabel 5 Uji JBD Beta Karoten	14
Tabel 6 Data Primer Analisis Kadar Air... ..	16
Tabel 7 Uji Keragaman Kadar Air	16
Tabel 8 Uji JBD Kadar Air... ..	17
Tabel 9 Data Primer Kadar Lemak... ..	18
Tabel 10 Uji Keragaman Kadar Lemak... ..	18
Tabel 11 Uji JBD Kadar Lemak	19
Tabel 12 Data Primer Asam Lemak Bebas... ..	20
Tabel 13 Uji Keragaman Asam Lemak Bebas... ..	21
Tabel 14 Uji JBD Asam Lemak Bebas... ..	21
Tabel 15 Data Primer Kadar Abu	22
Tabel 16 Uji Keragaman Kadar Abu	23
Tabel 17 Uji JBD Kadar Abu.....	23
Tabel 18 Data Primer Analisis Warna L*	25
Tabel 19 Uji Keragaman Warna L*	25
Tabel 20 Uji JBD Uji Warna L*	26
Tabel 21 Data Primer Analisis Warna A*	27
Tabel 22 Uji Keragaman Warna A*	27
Tabel 23 Uji Jbd Analisis Warna A*	28
Tabel 24 Data Primer Analisis Warna B*... ..	29
Tabel 25 Uji Keragaman Analisis Warna B*.....	29
Tabel 26 Uji JBD Analisis Warna B*... ..	29
Tabel 27 Data Primer Uji Kesukaan Aroma	31
Tabel 28 Uji Keragaman Uji Kesukaan Aroma	31

Tabel 29 Uji JBD Uji Kesukaan Aroma	31
Tabel 30 Data Primer Uji Kesukaan Warna.....	32
Tabel 31 Uji Keragaman Uji Kesukaan Warna	33
Tabel 32 Rerata Uji Kesukaan Tekstur	33
Tabel 33 Data Primer Uji Kesukaan Rasa.....	34
Tabel 34 Uji Keragaman Uji Kesukaan Rasa	35
Tabel 35 Rerata Uji Kesukaan Rasa.....	35
Tabel 36 Data Primer Uji Kesukaan Tekstur.....	36
Tabel 37 Uji Keragaman Uji Kesukaan Tekstur	36
Tabel 38 Uji JBD Uji Kesukaan Tekstur	37
Tabel 40. Rerata uji kimia keseluruhan nasi goreng	38
Tabel 41. Rerata uji fisik keseluruhan nasi goreng	39
Tabel 42. Rerata uji organoleptik keseluruhan nasi goreng... ..	40

LAMPIRAN

Lampiran Analisis	42
-------------------------	----

FORMULASI SEASONING NASI GORENG DIPERKAYA DENGAN MINYAK SAWIT MERAH

Martua Siagian¹⁾, Ir. Sunardi M.Si²⁾, Herawati Oktaviany, ST. MT³⁾

¹⁾Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

²⁾Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut
Pertanian Stiper Yogyakarta

Email Korespondensi : ¹⁾martuasiagian@gmail.com,

²⁾thp_instiper_jogja@yahoo.co.id

INTISARI

Telah dilakukan formulasi seasoning nasi goreng yang diperkaya dengan minyak sawit merah yang bertujuan mengetahui pengaruh minyak sawit merah (RPO) terhadap sifat fisik dan kimia nasi goreng dan menentukan persentase jumlah minyak sawit merah (RPO) dan olein yang menghasilkan nasi goreng yang disukai konsumen. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah RAL (Rancangan Acak Lengkap) dimana faktor yang digunakan adalah perbandingan konsentrasi penambahan minyak sawit merah dan minyak goreng sawit (dalam 15 gram jmlah total bumbu halus) dengan 6 taraf yaitu: A= 0% : 100%, B= 20% : 80%, C= 40% : 60%, D= 60% : 40%, E = 80% : 20%, F = 100%: 0%.

Hasil penelitian menunjukkan formulasi seasoning nasi goreng yang diperkaya dengan minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap beta karoten dengan sampel terbaik yaitu F dengan kandungan karoten 359,061 PPM, kadar air dengan sampel terbaik F dengan kandungan kadar air 0,10%, kadar lemak dengan sampel terbaik yaitu sampel F dengan nilai 52,49%, asam lemak bebas dengan sampel tebaik yaitu sampel C dengan kandungan alb sebanyak 2,6%, warna L*, warna a*, dan warna b* dan uji orgnoleptik memiliki pengaruh terhadap uji kesukaan aroma dengan sampel terbaik yaitu sampel E dengan mendapatkan skor dari panelis yaitu 6 dengan keterangan suka dan uji kesukaan tekstur dengan sampel terbaik yaitu sampel D dengan mendapatkan skor 5 dengan keterangan agak suka. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, perlakuan yang paling disukai panelis formulasi seasoning yang diperkaya dengan minyak sawit merah yaitu sampel D dengan nilai keseluruhan 5,70 (agak suka).

Kata Kunci. Nasi goreng, seasoning, minyak sawit merah.