

**FORMULASI DAN APLIKASI SIRUP BERFLAVOR BUAH PADA  
MINUMAN CAPUCINO SERTA TINGKAT PENERIMAAN  
KONSUMEN TERHADAP MINUMAN CAPUCINO BERFLAVOR  
BUAH-BUAHAN**

---

***FORMULATION AND APPLICATION OF FRUIT FLAVORED  
SYRUP ON CAPUCINO DRINKS AS WELL AS THE LEVEL OF  
CONSUMER ACCEPTANCE OF THE FRUIT FLAVORED  
CAPUCINO DRINKS***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu dari syarat-syarat guna untuk  
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**Oleh:**

**VERONICA DIAN SARI SUTANTO**

**12.70.0018**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2017**

**FORMULASI DAN APLIKASI SIRUP BERFLAVOR BUAH PADA  
MINUMAN CAPUCINO SERTA TINGKAT PENERIMAAN  
KONSUMEN TERHADAP MINUMAN CAPUCINO BERFLAVOR  
BUAH-BUAHAN**

---

***FORMULATION AND APPLICATION OF FRUIT FLAVORED  
SYRUP ON CAPUCINO DRINKS AS WELL AS THE LEVEL OF  
CONSUMER ACCEPTANCE OF THE FRUIT FLAVORED  
CAPUCINO DRINKS***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu dari syarat-syarat guna untuk  
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

**VERONICA DIAN SARI SUTANTO**

**12.70.0018**

**Skripsi ini sudah disetujui serta dipertahankan di hadapan para penguji sidang  
pada tanggal \_\_\_\_\_**

Semarang, \_\_\_\_\_

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

**PEMBIMBING I,**

**DEKAN,**

Dra. Laksmi Hartayanie, MP.

Dr. V. Kristina Ananingsih, ST., MSc.

**PEMBIMBING II,**

R. Probo Y. Nugrahedhi STP, MSc.

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Veronica Dian Sari Sutanto  
NIM : 12.70.0018  
Fakultas : Teknologi Pertanian  
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah menyatakan bahwa, skripsi dengan judul **“FORMULASI DAN APLIKASI SIRUP BERFLAVOR BUAH PADA MINUMAN CAPUCINO SERTA TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP MINUMAN CAPUCINO BERFLAVOR BUAH-BUAHAN”** merupakan hasil kerja saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi lainnya. Tidak terdapat pula karya ini pernah ditulis maupun diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam skripsi ini dan disebutkan pada daftar pustaka. Apabila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan saya akan kembalikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

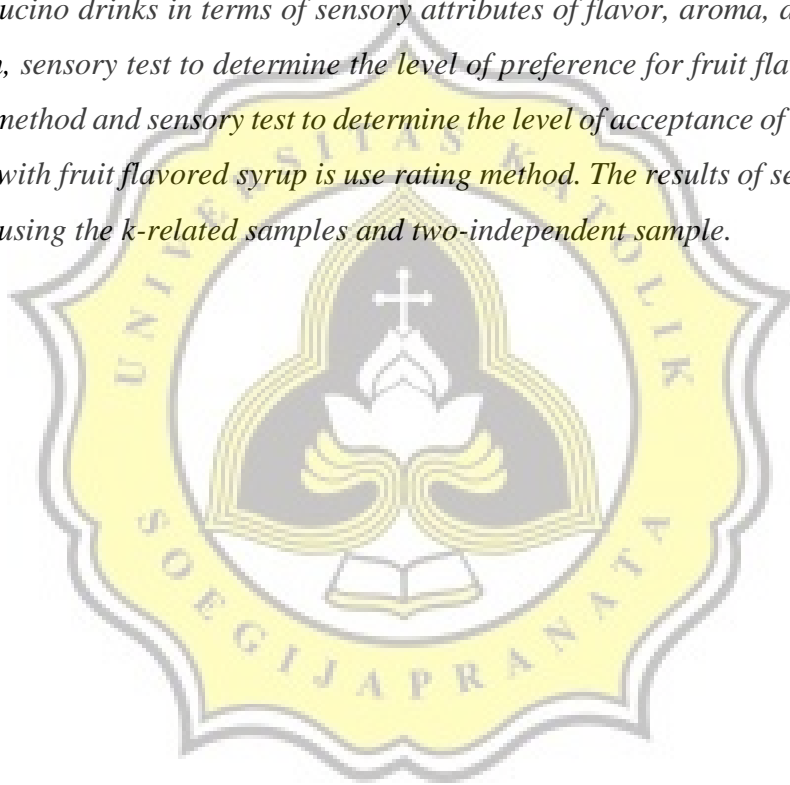
Demikian pernyataan keaslian skripsi ini saya buat dan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, \_\_\_\_\_

Veronica Dian Sari Sutanto

## **SUMMARY**

*Flavor is an additive for foods to provide flavor and aroma that can improve the quality of the product. Flavor is one important component in the manufacture of syrups, particularly fruit flavor. In this era, fruit flavored syrup is used in mixed drinks especially, coffee drinks. So the cafe "X" that provides coffee wants to develop a coffee based beverage product added with fruit flavor. A coffee drinks that will be used in this research is capucino. So the purpose of the research are to produce fruits flavored syrups which is preffered by consumers and to determine the level of acceptance consumers to fruits flavored capucino drinks in terms of sensory attributes of flavor, aroma, and overall. In this research, sensory test to determine the level of preference for fruit flavored syrup is use ranking method and sensory test to determine the level of acceptance of cold capucino drink mixed with fruit flavored syrup is use rating method. The results of sensory test are analyzed by using the k-related samples and two-independent sample.*



## RINGKASAN

*Flavor* adalah suatu bahan tambahan untuk makanan atau minuman yang berguna untuk meningkatkan kualitas produk tersebut. *Flavor* merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan sirup, khususnya *flavor* buah-buahan. Sirup ber*flavor* buah-buahan pada jaman sekarang digunakan sebagai campuran minuman, khususnya minuman kopi. Sehingga cafe “X” yang menyediakan minuman kopi, ingin melakukan pengembangan berbasis minuman kopi yang ditambahkan dengan sirup ber*flavor* buah-buahan. Minuman kopi yang digunakan dalam penelitian ini adalah capucino. Tujuan penelitian ini untuk menghasilkan produk sirup *flavor* buah-buahan yang disukai konsumen dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap minuman capucino ber*flavor* buah-buahan dilihat dari segi sensori dengan atribut aroma, rasa, dan *overall*. Pada penelitian ini, uji sensori untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap sirup ber*flavor* buah-buahan menggunakan metode *ranking* dan uji sensori untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap minuman capucino dingin yang dicampur dengan sirup ber*flavor* buah-buahan menggunakan metode *rating*. Hasil uji sensori tersebut dianalisis dengan menggunakan metode *k-related sample* dan *two-independent sample*.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “**Formulasi Dan Aplikasi Sirup Berflavor Buah Pada Minuman Capucino Serta Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Minuman Capucino Berflavor Buah-Buahan**”. Tugas akhir ini digunakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dan untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Dalam penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, sehingga membutuhkan kritik dan saran yang dapat membantu penulis. Oleh karena itu, penulis sangat berterima kasih kepada:

1. Keluarga Besar, Papa, Mama, c Tres, c Lisa, dan Daniel yang selalu mendoakan, mendukung, dan memberi semangat bagi Penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Dra. Laksmi Hartayanie, MP., dan R. Probo Y. Nugrahedhi STP, MSc, sebagai pembimbing yang selalu memberi kritik, saran, dukungan, serta membantu Penulis selama proses penulisan tugas akhir.
3. Para dosen, karyawan, dan laboran (Mba Agata, Mas Sholeh, Mas Lylyx dan Pak Pri) yang selalu membantu mengarahkan Penulis selama proses penelitian.
4. Hengky Kurniawan dan keluarga yang selalu memberi doa, waktu, dukungan, dan semangat kepada Penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
5. Lorentia, Vivian, Melita, Michaela, Gurda, Yefta, Toni, Asien, Richard, Felly, Terry, Lisa W., Inda, dan Anton yang merupakan teman kuliah Penulis yang telah mendukung Penulis selama pembuatan tugas akhir dalam suka maupun duka.
6. Yonada, Ko Ryan, Ko Aldo, Henni, Shella, Marchel, dan Rico yang merupakan teman kost yang selalu mendukung dan memberi semangat kepada Penulis.
7. Panitia *Food Micro Organizer* (FMO) dan BEM FTP 2013/2014, dan seluruh pihak yang tidak dapat Penulis sebutkan baik secara langsung maupun tidak langsung membantu dan mendukung Penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam menyusun tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Maka, Penulis mohon maaf apabila selama pembuatan tugas akhir terdapat banyak kekurangan. Penulis berharap, semoga tugas akhir ini dapat berguna bagi pembaca. Selain itu, Penulis juga menerima masukan yang dapat mengembangkan tugas akhir pada penelitian selanjutnya.

Semarang, \_\_\_\_\_  
Penulis,

Veronica Dian Sari Sutanto  
12.70.0018

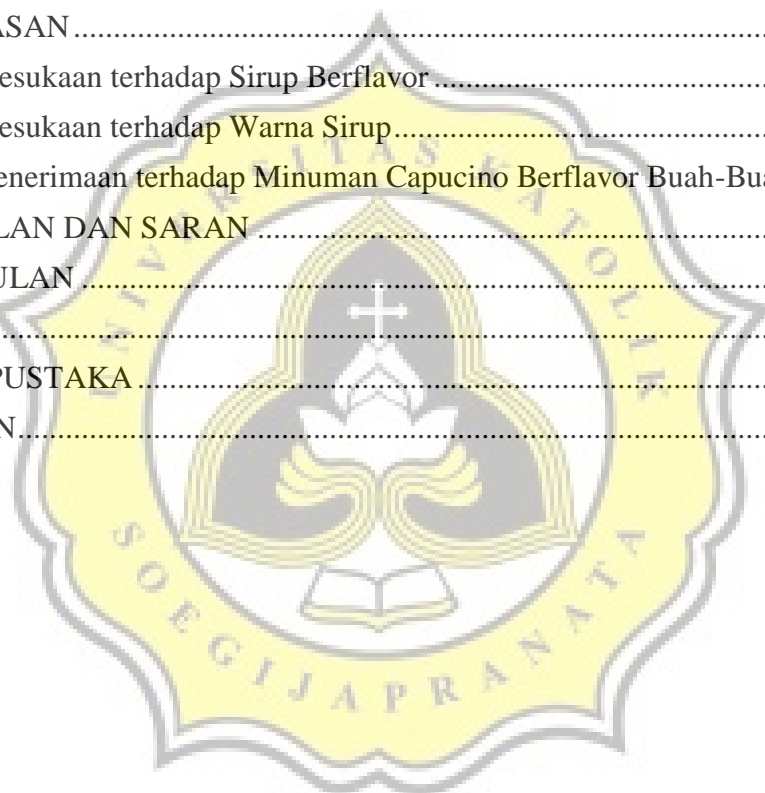


## DAFTAR ISI

SUMMARY.....	iii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tinjauan Pustaka.....	2
1.2.1 Sirup.....	2
1.2.2 Flavor.....	3
1.2.3 Pewarna.....	6
1.2.4 Analisa Sensori.....	7
1.2.5 Kopi.....	9
1.3 Tujuan.....	9
2 MATERI DAN METODE.....	10
2.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	10
2.2 Materi.....	10
2.2.1 Alat.....	10
2.2.2 Bahan.....	10
2.3 Metode.....	10
2.3.1 Pembuatan Sirup.....	10
2.3.2 Penambahan Flavor Sirup.....	11
2.3.3 Pewarnaan Larutan Sirup.....	13
2.3.4 Analisa Sensori.....	13
2.3.4.1 Uji Tingkat Kesukaan.....	14
2.3.4.1.1 Analisa Sensori Aroma, Rasa, dan Overall pada Sirup Berflavor Buah.....	14
2.3.4.1.2 Analisa Sensori Warna Larutan Sirup.....	14
2.3.4.2 Uji Tingkat Penerimaan.....	15
2.3.4.2.1 Analisa Sensori Aroma, Rasa, dan Overall Pada Minuman.....	15
2.3.4.2.1 Capucino Dingin Berflavor Buah.....	15
2.3.5 Analisa Data.....	15
3 HASIL PENGAMATAN.....	17
3.1 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Produk Campuran antara.....	17



Sirup Formula A dengan Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3 .....	17
3.2 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Produk Campuran antara.....	20
Sirup Formula B dengan Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3.....	20
3.3 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Produk Campuran antara.....	23
Sirup Formula C dengan Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3.....	23
3.4 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Produk Campuran Berbagai .....	25
Flavor Formula 3 dengan Sirup Formula A, B, dan C .....	25
3.5 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Sirup dengan Berbagai Flavor.....	27
3.6 Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Minuman Capucino.....	29
Dingin Berflavor Buah .....	29
4 PEMBAHASAN .....	32
4.1 Tingkat Kesukaan terhadap Sirup Berflavor .....	32
4.2 Tingkat Kesukaan terhadap Warna Sirup.....	35
4.3 Tingkat Penerimaan terhadap Minuman Capucino Berflavor Buah-Buahan.....	36
5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	38
5.1 KESIMPULAN .....	38
5.2 SARAN.....	38
6 DAFTAR PUSTAKA .....	39
7 LAMPIRAN.....	42



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formula Pembuatan Larutan Sirup.....	10
Tabel 2. Formula Pemberian <i>Flavor</i> .....	11
Tabel 4. Tingkat Kesukaan terhadap Sirup A dengan Berbagai <i>Flavor</i> .....	17
Tabel 5. Tingkat Kesukaan terhadap Sirup B dengan Berbagai <i>Flavor</i> .....	20
Tabel 6. Tingkat Kesukaan terhadap Sirup C dengan Berbagai <i>Flavor</i> .....	23
Tabel 7. Tingkat Kesukaan terhadap Sirup Berbagai Formula dengan <i>Flavor</i> Formula 3 .....	25
Tabel 8. Tingkat Kesukaan terhadap Warna Sirup dengan Berbagai <i>Flavor</i> .....	27
Tabel 9. Tingkat Penerimaan terhadap Minuman Capucino Dingin Ber <i>flavor</i> Buah ....	29



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penambahan <i>Flavor</i> Pada Sirup.....	12
Gambar 2. Skor Tingkat Kesukaan terhadap Sirup A dengan Berbagai <i>Flavor</i> Formula 1, 2, dan 3 .....	18
Gambar 3. Skor Tingkat Kesukaan terhadap Sirup B dengan Berbagai <i>Flavor</i> Formula 1, 2, dan 3 .....	21
Gambar 4. Skor Tingkat Kesukaan terhadap Sirup C dengan Berbagai <i>Flavor</i> Formula 1, 2, dan 3 .....	24
Gambar 5. Skor Tingkat Kesukaan terhadap Berbagai <i>Flavor</i> Formula 3 dengan Sirup A, B, dan C .....	26
Gambar 6. Skor Tingkat Kesukaan terhadap Warna Pada Sirup Berbagai <i>Flavor</i> .....	28
Gambar 7. Skor Tingkat Kesukaan terhadap Minuman Capucino Dingin dengan Berbagai <i>Flavor</i> Buah-Buahan .....	30



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.1. K-Related Sample Produk Campuran Sirup Formula A dengan .....	42
Lampiran 2. K-Related Sample Produk Campuran Sirup Formula B dengan.....	44
Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3. ....	44
Lampiran 3. K-Related Sample Produk Campuran Sirup Formula C dengan.....	47
Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3. ....	47
Lampiran 4. K-Related Sample Produk Campuran Sirup Formula A, B, dan C.....	49
dengan Berbagai Flavor Formula 3. ....	49
Lampiran 5. Two-Independent Sample Produk Campuran Sirup Formula A.....	52
dengan Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3. ....	52
Lampiran 6. Two-Independent Sample Produk Campuran Sirup Formula B .....	59
dengan Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3. ....	59
Lampiran 7. Two-Independent Sample Produk Campuran Sirup Formula C dengan	
Berbagai Flavor Formula 1, 2, dan 3. ....	67
Lampiran 8. K-Related Sample Produk Campuran Sirup Formula A, B, dan C.....	74
dengan Berbagai Flavor Formula 3. ....	74
Lampiran 9. Foto Sirup.....	82
Lampiran 10. Foto Sensori Sirup.....	82
Lampiran 11. Foto Minuman Capucino Berflavor Buah-Buahan .....	83
Lampiran 12. Foto Sensori Minuman Capucino Berflavor Buah-Buahan .....	83