

**ANALISIS FRUKTOSA, KADAR AIR, KEKENTALAN
DAN ORGANOLEPTIK PADA CUKO PEMPEK
DI KOTA PALEMBANG**

**Oleh
INTAN YULIANA**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2025

**ANALISIS FRUKTOSA, KADAR AIR, KEKENTALAN
DAN ORGANOLEPTIK PADA CUKO PEMPEK
DI KOTA PALEMBANG**

**Oleh
INTAN YULIANA**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**Pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2025

Motto :

"setiap bait kata yang kutulis di skripsiku adalah ribuan ingatan yang selalu tertuju kepada kedua orang tuaku"

RINGKASAN

INTAN YULIANA. Analisis Fruktosa, Kadar Air, Kekentalan dan Organoleptik pada Cuko Pempek di Kota Palembang (dibimbing oleh **Alhanannasir** dan **Mukhtarudin Muchsiri**).

Cuko pempek merupakan saus pendamping dalam mengonsumsi 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. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis sifat kimia dan organoleptik cuko pempek di Kota Palembang. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang, Laboratorium Teknik Kimia Politeknik Sriwijaya, dan Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya pada bulan Oktober 2024 hingga Agustus 2025. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan pemilihan sampel secara *purposive sampling* yaitu dengan menetapkan lima toko terpilih. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) non-faktorial dengan lima sampel, masing-masing diulang sebanyak tiga kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis fruktosa dan kadar air pada cuko pempek di Kota Palembang memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kedua parameter tersebut. Nilai fruktosa tertinggi diperoleh pada sampel F1 dengan rata-rata 5,01 % sedangkan nilai terendah terdapat pada sampel F4 dengan rata-rata 2,01 %. Nilai kadar air tertinggi terdapat pada sampel F4 dengan rata-rata 61,18 % sedangkan kadar air terendah diperoleh pada sampel F1 dengan rata-rata 45,90 %. Hasil analisis kekentalan menunjukkan pengaruh yang nyata. Nilai kekentalan tertinggi terdapat pada sampel F1 dengan rata-rata 42,87 cP sedangkan nilai terendah kekentalan terdapat pada sampel F4 dengan rata-rata 14,33 cP. Berdasarkan uji organoleptik nilai warna tertinggi terdapat pada sampel F1 yaitu 4,12 dengan kriteria disukai dan nilai warna terendah terdapat pada sampel F2 yaitu 2,76 dengan kriteria tidak disukai. Nilai aroma tertinggi terdapat pada sampel F5 yaitu 3,68 dengan kriteria agak disukai dan nilai aroma terendah terdapat pada perlakuan F3 yaitu 3,88 dengan kriteria agak disukai, sedangkan pada rasa, sampel yang memperoleh nilai tertinggi terdapat pada sampel F5 yaitu 3,76 dengan kriteria agak disukai dan nilai terendah rasa terdapat pada sampel F2 yaitu 2,84 dengan kriteria tidak disukai.

SUMMARY

INTAN YULIANA. Analysis of Fructose, Moisture Content, Viscosity, and Organoleptic Properties of Cuko Pempek in Palembang City (supervised by **Alhanannasir** and **Mukhtarudin Muchsiri**).

Cuko pempek is a dipping sauce used when consuming pempek, a typical culinary dish from Palembang that has a sour, sweet, and spicy flavor with a distinctive and pungent aroma from a blend of sugar, chili, vinegar, garlic, and salt in a specific composition. The aim of this research is to analyze the chemical and organoleptic properties of cuko pempek in Palembang City. The research was conducted at the Laboratory of the Faculty of Agriculture at Muhammadiyah University of Palembang, the Chemical Engineering Laboratory of Sriwijaya Polytechnic, and the Laboratory of the Faculty of Agricultural Technology at Brawijaya University from October 2024 to August 2025. The research method used is a survey method with purposive sampling by selecting five chosen stores. The experimental design used is a non-factorial Randomized Block Design (RBD) with five samples, each repeated three times. The research results show that the analysis of fructose and moisture content in pempek sauce in Palembang City has a significant impact on both parameters. The highest fructose value is found in sample F1 with an average of 5,01 %, while the lowest value is found in sample F4 with an average of 2,01 %. The highest moisture content is found in sample F4 with an average of 61,18 %, while the lowest moisture content is obtained in sample F1 with an average of 45,90 %. The viscosity analysis results show a significant effect. The highest viscosity value is found in sample F1 with an average of 42,87 cP, while the lowest viscosity value is found in sample F4 with an average of 14,33 cP. Based on the organoleptic test, the highest color value is found in sample F1 at 4,12, indicating that it is liked, while the lowest color value is found in sample F2 at 2,76, indicating that it is disliked. The highest aroma score is found in sample F5, which is 3,68 with the criterion of moderately liked, while the lowest aroma score is found in treatment F3, which is 3.88 with the criterion of moderately liked. In terms of taste, the highest score is also in sample F5, which is 3,76 with the criterion of moderately liked, while the lowest taste score is in sample F2, which is 2,84 with the criterion of disliked.

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS FRUKTOSA, KADAR AIR, KEKENTALAN
DAN ORGANOLEPTIK PADA CUKO PEMPEK
DI KOTA PALEMBANG**

Oleh

INTAN YULIANA

432021003

Telah dipertahankan pada ujian 28 Agustus 2025

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Ir. Alhanannasir, M.Si



Dr. Ir. Mukhtarudin Muchsiri, M.P

Palembang, 9 September 2025

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang



Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si
NIDN/NBM: 0210066903/959874

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Intan Yuliana
Tempat/Tanggal Lahir : Muara Enim 24 Juni 2002
NIM : 432021003
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan penerbit yang bersangkutan.

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

Palembang, 21 Agustus 2025



Intan Yuliana

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Fruktosa, Kadar Air, Kekentalan dan Organoleptik pada Cuko Pempek di Kota Palembang”, yang merupakan salah satu syarat memperoleh gelar sarjana teknologi pangan.

Penulis berharap skripsi ini bisa bermanfaat untuk menambah pengetahuan rekan-rekan khususnya mahasiswa dan para pembaca umumnya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah melimpahkan kekuatan iman, kesehatan, dan kelapangan hati dalam menjalani seluruh proses ini.
2. Teruntuk kedua orangtua tersayang, support system terbaik dan panutanaku ayahanda Junaidi dan ibunda Irmah. Terima kasih selalu berjuang dalam mengupayakan yang terbaik untuk kehidupan penulis sehingga mampu menyelesaikan studinya dengan baik.
3. Dosen pembimbing Dr. Ir. Alhanannasir, M.Si selaku pembimbing utama dan Dr. Ir. Mukhtarudin Muchsiri, M.P selaku pembimbing pendamping yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi dan masukan untuk penyusunan skripsi ini.
4. Kedua adikku Oksi Puspita Sari dan Aditia Juniarta yang telah memberikan doa dan semangat
5. Sahabat-sahabat seperjuangan Alviona Berlian, Tera Anggriani, Rosalia Minarni, Mega Bella dan Priscillia. Terima kasih atas kebersamaan, semangat dan doa yang telah menjadi penguat dalam menghadapi segala tantangan.
6. Teruntuk Fajar Irawan, terima kasih atas dukungan, semangat, serta telah menjadi tempat berkeluh kesah, selalu ada dalam suka maupun duka selama proses penyusunan skripsi ini.
7. Terakhir, untuk diri saya sendiri, Intan Yuliana atas segala kerja keras dan semangatnya sehingga tidak pernah menyerah dalam mengerjakan tugas akhir skripsi ini. Semoga saya tetap rendah hati, karena ini baru awal dari semuanya.

Pada akhirnya, skripsi ini bukan hanya sekadar karya ilmiah, melainkan jejak perjuangan, doa dan cinta dari banyak hati yang tulus. Terima kasih kepada setiap jiwa yang telah hadir dan kebersamai langkah ini. Semoga setiap peluh yang tercurah menjadi pahala, setiap ilmu yang tertulis menjadi manfaat dan setiap kebaikan yang diberikan dibalas dengan keberkahan yang tiada akhir.

Palembang, Agustus 2025

Penulis

RIWAYAT HIDUP

INTAN YULIANA dilahirkan di Kota Muara Enim, pada tanggal 24 Juni 2002, merupakan anak pertama dari 3 bersaudara dari Ayahanda Junaidi Sultan Si Naro dan Ibunda Irmah.

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada Tahun 2014 di SD Negeri 18 Gunung Megang, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2017 di SMP Negeri 5 Gunung Megang, Sekolah Menengah Atas Tahun 2020 di Madrasah Aliyah Negeri 1 Muara Enim. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2021 Program Studi Teknologi Pangan.

Pada bulan Februari sampai Maret 2024 penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PTPN VII Pagar Alam. Pada bulan Februari 2025 penulis mengikuti Program Kuliah Nyata (KKN) Angkatan 63 di Desa Jejawi Kecamatan Jejawi Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan.

Pada bulan Oktober 2024 sampai Agustus 2025 penulis melaksanakan penelitian tentang “Analisis Fruktosa, Kadar Air, Kekentalan dan Organoleptik pada Cuko Pempek di Kota Palembang”.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
 BAB I. PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Manfaat.....	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	 5
2.1 Landasan Teori.....	5
2.2 Hipotesis	14
 BAB III. METODE PENELITIAN	 15
3.1 Tempat dan Waktu	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.3 Metode Penelitian.....	16
3.4 Analisis Statistik	15
3.5 Cara Kerja.....	17
3.6 Peubah yang Diamati.....	18
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil.....	24
4.2 Pembahasan	31
 BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.1 Saran	38
 DAFTAR PUSTAKA.....	 39
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Gula Aren 100 g	7
2. Kandungan Zat Gizi Bawang Putih 100 g	9
3. Kandungan Zat Gizi Cabai Rawit 100 g	11
4. Kandungan Zat Gizi Asam Jawa 100 g	12
5. Sampel dan Ulangan Cuko Pempek di Kota Palembang	16
6. Hasil Pengacakan Sampel Cuko Pempek berdasarkan Ulangan	17
7. Analisis Keragaman Disusun secara Non Faktorial	17
8. Hasil Uji BNJ Fruktosa Cuko Pempek di Kota Palembang	24
9. Hasil Uji BNJ Kadar Air Cuko Pempek di Kota Palembang	25
10. Hasil Uji BNJ Kekentalan Cuko Pempek di Kota Palembang	26
11. Hasil Uji BNJ Warna Cuko Pempek di Kota Palembang	28
12. Hasil Uji BNJ Aroma Cuko Pempek di Kota Palembang	30
13. Hasil Uji BNJ Rasa Cuko Pempek di Kota Palembang	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Gula Aren.....	6
2. Bawang Putih.....	8
3. Cabai Rawit	10
4. Nilai Rata-Rata Fruktosa	25
7. Nilai Rata-Rata Kadar Air	26
8. Nilai Rata-Rata Kekentalan.....	27
9. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik terhadap Warna.....	28
10. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik terhadap Aroma	29
11. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik terhadap Rasa.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuisioner Uji Organoleptik terhadap Warna Cuko Pempek di Kota Palembang	44
2. Kuisioner Uji Organoleptik terhadap Aroma Cuko Pempek di Kota Palembang	45
3. Kuisioner Uji Organoleptik terhadap Rasa Cuko Pempek di Kota Palembang	46
4. Data Hasil Pengujian Fruktosa terhadap Cuko Pempek di Kota Palembang	47
5. Data Analisis Keragaman (Anova) Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Fruktosa	47
6. Teladan Pengolahan Data Analisis Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Fruktosa	45
7. Data Hasil Pengujian Kadar Air terhadap Cuko Pempek di Kota Palembang	50
8. Data Analisis Keragaman (Anova) Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Kadar Air	50
9. Teladan pengolahan data Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Kadar Air	50
10. Data Hasil Pengujian Kekentalan pada Cuko Pempek di Kota Palembang	53
11. Data Analisis Keragaman (Anova) Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Kekentalan	53
12. Teladan Pengolahan Data Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Kekentalan	53
13. Data Uji Hedonik Warna Cuko Pempek di Kota Palembang	56
14. Data Analisa Keragaman (Anova) Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Warna	57
15. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap warna	57
16. Data Uji Hedonik terhadap Aroma Cuko Pempek di Kota Palembang	60
17. Data Analisa Keragaman (Anova) Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Aroma Cuko Pempek di Kota Palembang	61

	Halaman
18. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Aroma	61
19. Data Uji Hedonik Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Rasa Cuko Pempek	63
20. Data Analisa Keragaman (Anova) Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Rasa Cuko Pempek.....	64
21. Teladan Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Cuko Pempek di Kota Palembang terhadap Rasa.....	64
22. Proses Pelaksanaan Organoleptik	67
23. Sampel Cuko Pempek di Kota Palembang	67

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pempek merupakan makanan sehari-hari masyarakat di Kota Palembang sehingga menjadi ciri khas di Sumatera Selatan (Pramono *et al.*, 2020). Pempek banyak di jual secara UMKM serta di toko-toko komersial. Toko pempek di Kota Palembang memiliki jumlah yang sangat beragam, seperti toko pempek yang berada di pusat perbelanjaan atau mall, warung pempek rumahan atau UMKM dan pempek yang dijual di pusat oleh-oleh khusus menjual produk khas Kota Palembang (Cahya *et al.*, 2021). Menurut data Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia, (2021) menunjukkan bahwa di Kota Palembang produsen pempek berjumlah 3.006 yang tersebar di 18 kecamatan Kota Palembang.

Pempek merupakan makanan yang memiliki tekstur yang padat dan kenyal karena bahan utama dalam proses pembuatan pempek, yaitu daging ikan giling dan tepung tapioka (Alhanannasir *et al.*, 2020). Pempek dapat dimasak dengan cara digoreng atau direbus kemudian di dalam penyajiannya pempek di lengkapi dengan cairan saus yang disebut dengan cuko atau cuka (Mulyadi *et al.*, 2022).

Cuko pempek merupakan 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 (Muchsiri *et al.*, 2016). Tingkat kepuasan saat mengkonsumsi pempek sangat tergantung pada kualitas cuka pempek. Sehingga bahan pada proses pembuatan cuko harus sesuai dengan takaran yang telah ditentukan (Syukri *et al.*, 2014).

Menurut Muchsiri *et al.*, (2018), menyebutkan cuko pempek terdiri dari beberapa bahan-bahan yang dapat digunakan seperti gula aren, cabai rawit, bawang putih dan asam. Bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat cuko pempek adalah gula aren sebanyak 250 g, bawang putih sebanyak 25 g, air jeruk kunci sebanyak 25 mL, air sebanyak 500 mL, garam sebanyak 5 g dan cabai rawit sebanyak 50 g.

Gula aren biasa digunakan oleh masyarakat di Provinsi Sumatera Selatan sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan cuko pempek (Akbar *et al.*, 2020). Di Indonesia gula aren biasa digunakan sebagai pengganti gula pasir dalam makanan dan minuman (Basuki *et al.*, 2022). Gula aren di dapatkan dari proses pengambilan nira dengan cara memukul tangkai tandan bunga yang dilakukan selama satu bulan, pemotongan tandan dapat dilakukan pada saat bunga tandan gugur dan ditampung ke dalam jerigen kemudian nira yang telah terkumpul dapat disaring untuk dilakukan proses pemasakan dengan mengurangi volumenya menjadi 8% dari volume awal (Alhanannasir, 2020).

Gula aren memiliki rasa manis yang dipengaruhi oleh beberapa komponen golongan gula reduksi salah satunya yaitu fruktosa (Hutami *et al.*, 2023). Pada penelitian yang dilakukan oleh Susiyanti *et al.*, (2021) dikatakan bahwa kadar air pada gula aren sebesar 1,49% dan pada kandungan gula sederhana yang ditemukan pada gula aren salah satunya adalah fruktosa sebesar 3,50 %. Kandungan mineral lengkap yang terdapat pada gula aren adalah mineral Fe, Zn, Cu dan Mn masing-masing 14,40 %, 1,56 %, 0,90 % dan 0,96 %.

Fruktosa merupakan salah satu komponen yang terdapat pada cuko pempek yang memberikan rasa manis yang khas yang berasal dari gula aren. Fruktosa dan glukosa termasuk gula reduksi yang mampu membentuk reaksi *Maillard* atau memberi warna kecoklatan apabila bereaksi dengan protein dan dipicu oleh panas (Winarno, 2004). Fruktosa salah satu gula sederhana yang terdapat dalam makanan alami seperti buah-buahan, madu, sayuran dan biji-bijian (Prahastuti, 2011).

Kadar air yang terdapat pada cuko pempek berbeda-beda berdasarkan jenis bahan baku yang digunakan serta metode pembuatan yang diterapkan. Penentuan kadar air yang ideal sangat penting untuk mencapai tekstur yang diinginkan dalam cuko pempek, yang berfungsi sebagai saus pendamping. Cuko pempek dengan kadar air yang seimbang akan menghasilkan konsistensi yang optimal, yaitu tidak terlalu cair dan tidak terlalu kental. Konsistensi yang tepat ini memiliki peran yang signifikan dalam mempengaruhi kemudahan penggunaan cuko sebagai saus pendamping untuk pempek (Sari *et al.*, 2020).

Kekentalan atau viskositas merupakan salah satu parameter dalam menilai mutu cuko pempek. Viskositas adalah ukuran tingkat kekentalan suatu fluida, yang menunjukkan seberapa besar hambatan fluida tersebut untuk mengalir atau berubah bentuk ketika diberi gaya. Sifat ini dapat dipahami sebagai kemampuan fluida dalam mengalir atau sebagai resistensi terhadap proses penuangan. Dengan kata lain, viskositas menggambarkan adanya gesekan internal di dalam fluida. Dalam proses pengolahan, viskositas memiliki peranan penting karena memengaruhi kualitas serta karakteristik produk yang dihasilkan (Maheshwar, 2018). Kekentalan menunjukkan tingkat kekentalan suatu larutan, yang berpengaruh langsung terhadap kemudahan cuko saat dituangkan dan kemampuannya menempel pada permukaan pempek. Cuko yang terlalu kental dapat menghambat proses penyajian, sedangkan cuko yang terlalu encer dapat menyebabkan rasa tidak melekat dengan baik pada pempek. Tingkat kekentalan cuko dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kadar air, jenis gula yang digunakan, serta lama dan suhu pemanasan selama proses pembuatan (Muchsiri *et al.*, 2018).

Cuko pempek dalam beberapa tahun ini, telah dilakukan berbagai analisis terkait komposisi nutrisi yang terdapat pada cuko pempek, terutama pada kadar vitamin C, yang penelitian ini dilakukan oleh Fikri (2024) mengungkapkan adanya peningkatan kadar vitamin C pada cuko pempek dengan penambahan bunga rosella, sementara penelitian lain yang dilakukan oleh Riski (2024) dengan menganalisis kadar *Allicin* yang terkandung dalam cuko pempek

Fruktosa yang merupakan salah satu jenis gula sederhana yang memiliki peran dalam memberikan rasa manis dan mempengaruhi karakteristik organoleptik dari cuko pempek. Berdasarkan hal ini maka penulis akan melakukan penelitian mengenai analisis kadar fruktosa, kadar air, kekentalan dan organoleptik terhadap cuko pempek di Kota Palembang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh kadar fruktosa, kadar air dan kekentalan terhadap mutu cuko pempek di Kota Palembang?
2. Bagaimana tingkat kesukaan dengan uji organoleptik cuko pempek di Kota Palembang?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh kadar fruktosa, kadar air dan kekenatalan terhadap mutu cuko pempek di Kota Palembang.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dengan uji organolpetik cuko pempek di Kota Palembang.

1.3.2 Manfaat

1. Mendapatkan pemahaman cara menganalisis kandungan yang terdapat pada cuko pempek.
2. Sebagai media pelatihan untuk melakukan penelitian, memperluas pengetahuan dan pengalaman di bidang teknologi pangan dalam cuko pempek di Kota Palembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Sutanto, S., Elvira, E., dan Halik, A. 2021. Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica pepaya* L.) dengan Perendaman dalam Larutan Garam. Jurnal Media Gizi Pangan. 28(2): 1-11.
- Abriansyah, O. 2017. Top View Cabe rawit Hijau Isolated on White Background, (<https://www.freepik.com>, diakses 8 Januari 2025).
- Adna, M. R., Prahastiwi, I. V., Nazzala, N. A., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., dan Aini, N. 2021. Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. Jurnal Teknologi Makanan Pasundan. 8(3): 61-68. Jurnal Agroindustri Halal. 11(1): 080-090.
- Agustiani, N., Aminullah., dan Rohmayanti, T. 2025. Chemical Properties Local Palm Sugar from Leuwiliang and South Bogor and its Utilization on Physical and Preference Properties of Cuko Pempek. Jurnal Agroindustri Halal. 11(1): 080-090.
- Ahda, F. A., Sari, G. N., dan Farokhah, L. 2020. Sistem Pakar Penentuan Kualitas Garam di Desa Sedayulawas Kabupaten Lamongan Menggunakan Metode Forward Chaining. Jurnal Ilmiah Teknologi Informasi Asia. 14(1): 41-48.
- Akbar, O., Ichsan, N., dan Karyantina, M. 2020. Pengenalan Potensi Gula Semut Jahe Instan kepada Kelompok PKK di Desa Muara Gula Baru Provinsi Sumatera Selatan. Jurnal Masyarakat Mandiri. 4(5): 726-734.
- Alhanannasir. 2020. Teknik Pengolahan dan Pengawetan Cuko Pempek. NoerFikri, Palembang. Indonesia.
- Alhanannasir., Muchsiri, M., dan Verayani, A. 2020. Teknologi Pangan Tradisional. Rafah Press UIN Raden Fatah Palembang, Palembang. Indonesia.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2): 163-167.
- AOAC [Association of Official Analytical Chemistry]. 2005. Official Method of Analysis. Washington DC. United State of America.
- Asmal, A., Yuli, N. R., dan Jehaman, T. 2023. Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) secara Iodimetri. Jurnal Kesehatan Luwu Raya. 1(2): 44-50.
- Ayustaningwarno., dan Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan Teori Parktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta. Indonesia.
- Baharuddin, B. 2019. Steatosis pada Hepar dan Fruktosa Dosis Tinggi Pada Penelitian Fruktosa. Jurnal Kesehatan dan Kedokteran. 1(1): 26-29.

- Basuki, N., Fatmawati, M., dan Mahmud, H. 2022. Analisis Kelayakan Usaha Gula Aren di Desa Papaloang Kabupaten Halmahera Selatan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 1(2): 110-124.
- Bedjo 2017. Khasiatnya Luar Biasa Senyawa Baru Ditemukan dalam Bawang Putih, (<https://palembang.tribunnews.com>, diakses 3 Januari 2025).
- Belly. 2022. Gula Merah, Gula Aren, Gula Batok, Gula Palem Apa Perbedaannya, (<https://www.thehealthybelly.com>, diakses 8 Januari 2025).
- Cahya, G., Khairunisa, E. N., Inayatullah, A., dan Sari, S. R. 2022. Analisis Perilaku Konsumen Pempek di Kota Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar*. 3(2): 20-21.
- Darma., Asysyuura., dan Angka, A. W. 2023. Pengembangan Usaha Gula Aren dalam Meningkatkan Nilai Jual dan Pasar. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*. 4(3): 2487–2493.
- Desmawati, D 2017. Pengaruh Asupan Tinggi Fruktosa terhadap Tekanan Darah. *Jurnal Kedokteran Andalas*. 40(1): 31-39.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Makanan. Bharata Karya Aksara, Jakarta. Indonesia.
- Farliansyah., Suyatno., dan Alhanannasir. 2014. Citarasa Cuko Pempek Bubuk dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Edible*. 3(1): 31-37.
- Fitriansyah, I., Muchsiri, M., dan Alhanannasir. 2017. Pengaruh Formulai Tepung Batang, Daun dan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap Karakteristik dan Daya Simpan Cuko Pempek. *Jurnal Edible*. 6(1): 6-12.
- Hanafiah, A. K. 2017. Perencanaan Percobaan Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada, Depok. Indonesia.
- Hutami, R., Pribadi, M. F., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A., Manar, A., Ichsan, N., dan Wahyudi, S. 2023. Proses Produksi Gula Aren Cetak di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 5(2): 119-130.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. 6(2): 71-76.
- Iksanudin, P. M., Suryandani, H., dan Fariz, M. F. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai sebagai Pengawet Alami Nira Aren (*Arengan pinata*) terhadap Kualitas Mutu Gula Aren di Kecamatan Munjul. *Jurnal Pertanian dan Industri Pangan*. 3(1): 1-17.
- Iman, N., Dasir., dan Alhanannasir. 2016. Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) terhadap Karakteristik Kimia, Fisika dan Sensoris Saus Cuko Pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*. 5(1): 28-33.

- Jubahar, J., Astuti, Y., dan Suharti, D. N. 2015. Penetapan Kadar Vitamin C dari Buah Cabe Rawit (*Capsicum frutescens L.*) dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT). *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2): 208-217.
- Khalisa., Meldasari, Y. L., dan Agustina, R. 2021. Uji Organolptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 6(4): 594-601.
- Kuru, P. 2014. *Tamarindus Indica* and its Health Related Effects. in Asian Pacific. *Journal of Tropical Biomedicine*. 4(9): 81-86.
- Lissa, L., Hamidah, I., Rizqiah, K. M., dan Munfarijah, M. 2023. Pemanfaatan Asam Jawa (*Tamarindus indica*) untuk Menghasilkan Produk Olahan Minuman dan Manisan di Desa Krangkeng. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 5(1): 114-124.
- Maheshwar, M. 2018. A Review Article on Measurement of Viscosity. *International Journal pf Research in Pharmacy and Chemistry*. 8(1): 69-77.
- Maulina, D. E., Nurwati., dan Hasdar, M. 2019. Limbah Udang sebagai Kaldu Bubuk: Analisis Kadar Air, Aktivitas Air, dan Evaluasi Organoleptik dengan Metode Penyangraian. *Journal of Tekhnology and food Processing*. 4(2): 18-29.
- Moulia, M. N. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55-66.
- Muchsiri, M., Alhanannasir., Verayani, A., dan Kusuma, I. A. 2020. Pelatihan Pembuatan Cuko Pempek Palembang dengan Bahan Asam dari Sari Jeruk Kunci. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1): 1-6.
- Muchsiri, M., dan Alhanannasir. 2018. The Effect of Concertration of Kecombrang Flour the Effect of Kecombrang Flour and Storage Duration on Physical and Chemical Properties of Cuko Pempek. *Journal of Nutraceuticals and Herbal Medicine*. 1(1): 1-8.
- Muchsiri, M., Hamzah, B., Wijaya, A., dan Pambayun, R. 2016. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Asam terhadap Cuko Pempek. *Journal Agritech*. 36(4): 404-409.
- Muatmainnah., Yuliana., Djamhur, M., Ahmad, K., dan Surahman. 2023. Pemberdayaan Nelayan Wanita Nelayan melalui Diversifikasi Produk Perikanan di Kota Ternate. *Jurnal Abdi Insani*. 10(1): 258-267.
- Mulyadi, M., dan Ghozali, T. 2022. Pendampingan Pengolahan Pempek Lele sebagai Alternatif Usaha Masyarakat di Desa Sempora. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas*. 2(1): 23-28.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis, serta Sensoris (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.

- Palimbong, S., Mangalik, G., dan Lila, A. M. 2020. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Daya Hambat Radikal Bebas, Viskositas dan Sensori Sirup Secang (*Caesalpinia sappan L.*). Jurnal Teknologi Pangan. 11(1): 7-15.
- Prahastuti, S. 2011. Konsumsi Fruktosa Berlebihan dapat Berdampak Buruk bagi Kesehatan Manusia. Journal of Medicine and Health. 10(2): 175-189.
- Pramono, J. S., Mustaming., dan Putri, D. S. 2020. Cemaran Bakteri pada Makanan Pempek produksi Rumah Tangga dan Pabrik Pengolahan Makanan. Jurnal Poltekes. 12(2): 193-200.
- Putra, D. D. 2021. Analisis Pendapatan Petani Cabai Rawit Mitra PT Tunas Agro Persada Sayung Kabupaten Demak. Jurnal Agristan. 3(1): 26-43.
- Rahmawati, S. Z., dan Fitria, R. 2020. Total Asam, Viskositas dan Kesukaan Yogurt Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca*). Jurnal Sains Pertenakan. 8(2): 77-83.
- Ratnayani, K., Adhi, D. S., dan Gitadewi, I. G. 2008. Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Jurnal Kimia. 2(2): 77-86.
- Rosalia, S. D., Natul, N. I., Ayu, D. A., Wahyu, D. I., Sugiarto, Y., Maya, D. M., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Pemasakan Nira dan Kecepatan Pengadukan terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. Jurnal Teknologi Pertanian. 15(3): 149-158.
- Rosdiana, M. A., dan Mantau, Z. 2011. Teknologi Budidaya Cabai Rawit. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Gorontalo. Indonesia.
- Sari, D., dan Hidayati, N. 2020. Karakteristik Fisikokimia Saus Cuko Pempek dengan Penambahan Bahan Pati. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 31(2): 123-130.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Suantari, K. K., dan Lantang, K. 2021. Analisis Break Even Point (BEP) Pembuatan Gula Aren Desa Betalemba Kecamatan Poso Pesisir Selatan. Jurnal Ekomen. 21(1): 69-80.
- Sudjatini, M. 2020. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum L*) Varietas Kating dan Sinco. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. 3(1): 1-7.
- Sukoyo. 2014. Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. Jurnal Agro Industri Perkebunan. 2(2): 170-179.
- Sulfianti, S., Mangarengi, Y., dan Idrus, H. H. 2023. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Pertumbuhan (*Staphylococcus aureus*). Jurnal Mahasiswa Kedokteran. 3(11): 870-879.

- Sumaryani, N. P., dan Parmithi, N. N. 2019. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penurunan Produksi Garam di Pantai Kusamba Klungkung. *Jurnal Widyadari*. 20(1): 117-127.
- Susanto, W. H., dan Setyohadi, B. R. (2011). Pengaruh Varietas Apel (*Malus Sylvestris*) dan Lama Fermentasi oleh Khamir *Saccharomyces Cerivisiae* sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan terhadap Karakteristik Sirup. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(3): 135–142.
- Susiyanti., Maryani, Y., Suherna., dan Pramithi, N. 2021. Center of Excellence for Local Food Inovation. Untirta Press, Jakarta. Indonesia.
- Sutiah., Sofian, K. F., dan Setia, W. B. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika*. 11(2): 53-58.
- Sutisna, A. N., Ikrawan, Y., dan Casianti. 2021. Pengaruh Perbandingan Air Rebusan Ikan Bandeng dengan Gula Aren terhadap Karakteristik Saus Ikan. *Journal Pasudan Food Technology*. 8(1): 26-33.
- Syafa, M. A., Nurlaeni, S. P., dan Nurlia, N. P. 2024. Pengujian Kadar Natrium Sakarin pada Permen Keras dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KTCKT). 5(2): 52-59.
- Syukri, A., Suyatno., dan Handi, M. T. 2014. Karakteristik Kimia, Fisika dan Oraganoleptik Cuko Pempek Bubuk dari Berbagai Formulasi Gula Semut dan Sukrosa. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Pangan*. 3(1): 12-16.
- Tanuwijaya, R. R., Kristiyanto, A., dan Doewes, M. 2017. Pengaruh Pemberian Air Gula Merah terhadap Kebugaran Jasmani. *Jurnal Gizi*. 6(2): 12-19.
- Tondang, L., Karim, A., dan Sartini, S. 2018. Uji Cemarkan Bakteri pada Bawang Putih Giling yang di jual di Pasar Tradisional Kecamatan Galang. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA*. 2(1): 51-54.
- Umamah, N., dan Purdiyanto, J. 2022. Pengaruh Penambahan Gula Merah terhadap Kualitas Sensoris Abon Ayam. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 7(2): 66-73.
- Yuliana, P., dan Dasir. Karakteristik Oragnoleptik Saus Cuko Pempek dengan Penambahan Tepung Pati Jagung. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*. 13(2): 1-6.
- Wilberta, N., Titin, N. S., dan Hartini, S. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula dari Nira Aren yang Dipengaruhi PH dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi*. 12(1): 101-108.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Pustaka Gramedia, Jakarta. Indonesia.
- Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.