

**SKRIPSI**

**PENGARUH PERBANDINGAN CABAI MERAH KERING DAN BAWANG  
PUTIH DALAM PEMBUATAN BUMBU MASAK HABANG KHAS  
KALIMANTAN SELATAN TERHADAP KADAR AIR, RENDEMEN DAN  
KARAKTERISTIK SENSORINYA**



**MAIMUNAH**

**1710516120002**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2023**

**PENGARUH PERBANDINGAN CABAI MERAH KERING DAN BAWANG  
PUTIH DALAM PEMBUATAN BUMBU MASAK HABANG KHAS  
KALIMANTAN SELATAN TERHADAP KADAR AIR, RENDEMEN DAN  
KARAKTERISTIK SENSORINYA**

**MAIMUNAH  
1710516120002**

**Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian  
Pada  
Jurusan Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Lambung Mangkurat**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2023**

## RINGKASAN

**MAIMUNAH.** Pengaruh Perbandingan Cabai Merah Kering dan Bawang Putih dalam Pembuatan Bumbu Masak Habang Khas Kalimantan Selatan Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Karakteristik Sensorinya. Dibimbing oleh Tanwirul Millati dan Rini Hustiany.

---

Kalimantan Selatan memiliki beberapa bumbu masak yang khas, salah satunya adalah bumbu masak habang. Bahan utama penyusun bumbu ini adalah bawang merah, bawang putih, cabe merah kering, dan bahan pelengkap lainnya. Bumbu masak habang memiliki rasa yang dominan manis gurih, dan sama sekali tidak berasa pedas meskipun menggunakan cabai merah kering. Karena fungsi cabai disini hanya untuk memberikan warna merah pada bumbu bukan untuk memberikan rasa pedas. Bumbu masak habang sebenarnya banyak dijual di pasaran hanya saja ada beberapa kelemahan, diantaranya rasa dari bumbu masak habang berbeda-beda. Hal ini disebabkan formulasi dan cara memasak yang berbeda-beda. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mendapatkan rasa bumbu masak habang dengan rasa standar adalah dengan memformulasikan berbagai ukuran cabai merah kering dan bawang putih sampai didapat formulasi yang pas. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbandingan cabai merah kering dan bawang putih pada pembuatan bumbu masak habang siap pakai dan untuk mengetahui proses pembuatan bumbu masak habang siap pakai, mengetahui karakteristik organoleptik meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur serta karakteristik bumbu masak habang seperti kadar air dan rendemen, serta mengetahui proporsi mana yang secara sensori disukai panelis.

Metode yang digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial yang terdiri dari 2 faktor yang meliputi, faktor 1 adalah proporsi cabai merah kering dan bawang putih yang terdiri dari cabai merah kering 50 g : bawang putih 50 g ; cabai merah kering 55 g : bawang putih 45 g ; cabai merah kering 60 g : bawang putih 40 g ; cabai merah kering 65 g : bawang putih 35 g ; cabai merah kering 70 g : bawang putih 30 g. Faktor 2 adalah penggorengan bawang yang terdiri dari tanpa penggorengan dan dengan penggorengan .

Produk bumbu masak habang siap pakai terbaik untuk semua respon organoleptik dan karakteristik proporsi yang menggunakan cabai merah kering 50 g dan bawang putih 50 g dengan penggorengan bawang terlebih dahulu. Pada perlakuan tersebut kadar air pada bumbu adalah sebesar (23,04%) dan rendemen yang dihasilkan adalah sebanyak (84,6%). Uji sensori skoring menghasilkan rasa manis gurih (4,37), aroma beraroma khas masak habang (4,13), warna merah kecoklatan (4,13), tekstur cukup halus (3,11) dan menghasilkan bumbu masak habang siap pakai dengan tingkat kesukaan (hedonik) rasa manis gurih mendekati suka (3,72), aroma suka (4,20), warna suka (4,03), tekstur agak suka (3,08).

**Kata kunci :** masak habang, bumbu khas Kalimantan Selatan, cabai merah kering, bawang putih, penggorengan bawang.

## SUMMARY

**MAIMUNAH.** *The Effect of Comparison of Dried Red Chili and Garlic in the Making of South Kalimantan Typical Habang Seasoning on Moisture Content, Yield and Sensory Characteristics. Supervised by Tanwirul Millati and Rini Hustiany.*

---

South Kalimantan has several unique cooking spices, one of which is habang cooking seasoning. The main ingredients for this seasoning are shallots, garlic, dried red chilies, and other complementary ingredients. The habang cooking seasoning has a dominant sweet and savory taste, and doesn't taste spicy at all even though it uses dry red chilies. Because the function of chili here is only to give a red color to the spices, not to give it a spicy taste. Habang cooking seasoning is actually sold in the market a lot, it's just that there are several weaknesses, including the taste of habang cooking seasoning that varies. This is due to the different formulations and cooking methods. One way that can be done to get the standard taste of habang cooking seasoning is to formulate various sizes of dried red chilies and garlic until the right formulation is obtained. This research was conducted to determine the effect of the ratio of dried red chili and garlic on the preparation of ready-to-use habang seasoning and to find out the process of making ready-to-use habang seasoning, to find out the organoleptic characteristics including taste, aroma, color and texture as well as the characteristics of the habang cooking seasoning such as water content. and yield, as well as knowing which proportions are sensory preferred by panelists.

The method used was a factorial Randomized Block Design (RAK) consisting of 2 factors which included, factor 1 was the proportion of dried red chilies and garlic consisting of 50 g of dried red chilies: 50 g of garlic; dry red chili 55 g : garlic 45 g ; dry red chili 60 g : garlic 40 g ; dry red chili 65 g : garlic 35 g ; dry red chili 70 g : garlic 30 g. Factor 2 was frying the onions which consisted of without frying and using frying.

The best ready-to-use habang cooking seasoning product for all organoleptic responses and characteristics was namely the proportion using 50 g of dried red chilies and 50 g of garlic by frying the onions first. In this treatment the water content in the seasoning was (23.04%) and the yield produced was (84.6%). The sensory scoring test produced a sweet and savory taste (4.37), a distinctive aroma of habang cooking (4.13), a brownish red color (4.13), a fairly smooth texture (3.11) and produced a ready-to-use habang cooking seasoning. with the level of preference (hedonic) sweet and savory taste close to liking (3.72), liking aroma (4.20), liking color (4.03), slightly liking texture (3.08).

**Keywords:** *cooking habang, spices typical of South Kalimantan, dried red chilies, garlic, frying onions.*

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Pengaruh Perbandingan Cabai Merah Kering dan Bawang Putih dalam Pembuatan Bumbu Masak Habang Khas Kalimantan Selatan Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Karakteristik Sensorinya

Nama : Maimunah

NIM : 1710516120002

Jurusan : Teknologi Industri Pertanian

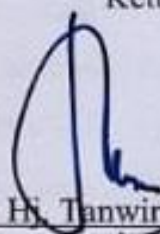
### Mengetahui Tim Pembimbing

Anggota



Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si  
NIP. 19710524 199512 2 001

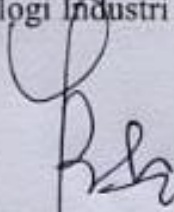
Ketua



Dr. Ir. Hj. Tanwirul Millati, MP  
NIP. 19620530 198903 2 002

Diketahui Oleh:

Ketua Jurusan  
Teknologi Industri Pertanian



Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si  
NIP. 19710524 199512 2 001

Tanggal ujian: 16 Juni 2023

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Jaharap desa Mampai Kecamatan Kapuas Murung Kabupaten Kapuas pada hari selasa tanggal 10 Agustus 1999. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Rajini dan Ibu Irna.

Penulis mengawali pendidikan dasar di MIS Babussalam dan lulus pada tahun 2011. Setelah menamatkan Sekolah Dasar, penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di MTsN Noorhidayah Darussalam dan lulus pada tahun 2014. Penulis kemudian memutuskan untuk melanjutkan pendidikan menengah atas di SMAN 2 Kapuas Murung dan lulus pada tahun 2017. Sekarang penulis tengah menjalani pendidikan Strata-1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis juga aktif dalam kegiatan organisasi, seperti menjadi anggota divisi Dana dan Usaha (Danus) di lembaga dakwah kampus yaitu PPK Al Qudwah periode 2019, dan Sekretaris PPK Al Qudwah pada tahun 2020 di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, penulis melakukan praktik kerja lapang pada tanggal 03 Agustus – 31 Agustus 2020 di PT. Nusantara Batulicin, Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan dengan judul “Pengendalian Mutu (*Quality Control*) pada Proses Produksi Karet Remah di PT. Nusantara Batulicin, Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan”.

Penulis melaksanakan penelitian skripsi sebagai tugas akhir di bawah bimbingan Ibu Dr. Ir. Tanwirul Millati, MP dan Ibu Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si, dengan judul “Pengaruh Perbandingan Cabai Merah Kering dan Bawang Putih dalam Pembuatan Bumbu Masak Habang Khas Kalimantan Selatan Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Karakteristik Sensorinya”. Penulis dapat dihubungi melalui via email: [maimunah9009@gmail.com](mailto:maimunah9009@gmail.com).

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan nikmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi dengan judul “Pengaruh Perbandingan Cabai Merah Kering dan Bawang Putih dalam Pembuatan Bumbu Masak Habang Khas Kalimantan Selatan Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Karakteristik Sensorinya”.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, nikmat dan karunia-Nya serta kesehatan, kelancaran, kemudahan dalam penyelesaian laporan skripsi ini.
2. Seluruh anggota keluarga tercinta Abah (Rajini), Mama (Irna), Kaka Riduan, Kaka Evi, Ading Taupik, Ading Maida, dan Mehra Aisyah yang telah memberikan segalanya, memberikan dukungan serta doa untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Ir. Tanwirul Millati, MP selaku dosen pembimbing dan juga sebagai orang tua dikampus yang memberikan banyak bimbingan, nasehat dalam penyelesaian laporan skripsi penulis dan juga sangat sabar dalam membimbing penulis dari awal hingga akhir.
4. Ibu Dr. Rini Hustiany, S.TP, M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang telah banyak membantu dalam penyelesaian laporan penelitian penulis, memberikan bimbingan dan nasehat kepada penulis dari awal hingga akhir.
5. Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian: Ibu Dr. Rini Hustiany, S.TP., M.Si. beserta seluruh dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian (Ibu Prof. Dr. Ir. Hesty Heryani, M.Si., Ibu Dr. Ir. Tanwirul Millati, M.P., Ibu Lya Agustina, S.TP, M.Si, Ibu Alia Rahmi, S.TP., M.EngSc., Bapak Prof. Agung Nugroho, S.TP., M.Sc., Ph.D., Bapak Udiantoro, S.P., M.Si.(Alm), Bapak Alan Dwi Wibowo, S.TP., MT., Bapak Agung Cahyo Legowo, S.T., M.T., Bapak Hisyam Musthafa Al Hakim, S.TP., M.Sc, Bapak Dr. Ir. H. Arief R M Akbar, M.Si, Ibu Dessy Maulidya, SP, M.Si, Ibu Febriani Purba, S.TP, M.Si, dan ibu Novianti Adi Rohmana, S.TP, M.T.) atas segala ilmu yang telah diberikan.
6. Kepada Teman-teman tercinta yang sudah banyak membantu: Kiki Rustiani, Dwi Lianawati, Febi Nuradina, Siti Aisyah, Dwi Fitri Habibah, Thaibah, Viona Safitri,

dan Rabiatul Adawiah yang selalu mendukung penulis serta teman-teman satu bimbingan Dhebora Shofia Hercillena., Rinna Agustina, dan Yuliani Handini.

7. Seluruh keluarga besar TIP 2017.
8. Serta semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis juga meminta maaf kepada semua pihak jika ada perbuatan atau ucapan yang kurang berkenan, baik disengaja maupun tidak disengaja. Penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh kalangan yang membutuhkan.

Banjarbaru, Juni 2023

Maimunah



## DAFTAR ISI

|                              |      |
|------------------------------|------|
| RINGKASAN .....              | iii  |
| SUMMARY .....                | iv   |
| HALAMAN PENGESAHAN.....      | v    |
| RIWAYAT HIDUP.....           | vi   |
| KATA PENGANTAR .....         | vii  |
| DAFTAR ISI.....              | ix   |
| DAFTAR GAMBAR .....          | xi   |
| DAFTAR TABEL.....            | xii  |
| DAFTAR LAMPIRAN.....         | xiii |
| PENDAHULUAN .....            | xiii |
| Latar Belakang .....         | 1    |
| Rumusan Masalah .....        | 4    |
| Tujuan .....                 | 5    |
| Manfaat .....                | 5    |
| TINJAUAN PUSTAKA .....       | 6    |
| Bumbu Siap Pakai Basah ..... | 6    |
| Bumbu Masak Habang.....      | 6    |
| Kadar Air.....               | 14   |
| Rendemen.....                | 14   |
| Pengujian Sensoris .....     | 15   |
| METODOLOGI .....             | 17   |
| Waktu dan Tempat .....       | 17   |
| Alat dan Bahan.....          | 17   |
| Metode Penelitian.....       | 17   |
| Tahapan Penelitian .....     | 19   |

|  |    |
|--|----|
| Pembuatan Bumbu Masak Habang.....                          | 19 |
| Pengamatan.....  | 22 |
| Pengujian Sensoris.....                                    | 23 |
| Analisis Data.....   | 25 |
| Penentuan Hasil Terbaik Bumbu Masak Habang .....           | 27 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN.....                                  | 28 |
| Karakteristik Bumbu Masak Habang.....                      | 28 |
| Kadar Air .....  | 28 |
| Rendemen .....   | 29 |
| Karakteristik Sensori Bumbu Masak Habang .....             | 31 |
| Rasa .....   | 32 |
| Aroma .....  | 35 |
| Warna.....   | 37 |
| Tekstur .....  | 39 |
| Penentuan Hasil Terbaik Bumbu Masak Habang Siap Pakai..... | 40 |
| KESIMPULAN DAN SARAN.....                                  | 43 |
| Kesimpulan .....   | 43 |
| Saran.....   | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                                       | 44 |
| LAMPIRAN.....  | 49 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan penelitian ..... | 19 |
| Gambar 2. Warna bumbu masak habang .....            | 37 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1. Syarat Mutu Saus Cabe .....   | 7  |
| Tabel 2. Kombinasi perlakuan .....   | 18 |
| Tabel 3. Formulasi bahan bumbu masak habang .....  | 20 |
| Tabel 4. Skala hedonik .....   | 24 |
| Tabel 5. Analisis Ragam Rancangan Faktorial Dua Faktor Dalam RAK .....   | 25 |
| Tabel 6. Hasil uji lanjut <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) terhadap analisis kadar air (%) bumbu masak habang siap pakai ..... | 28 |
| Tabel 7. Hasil uji lanjut <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) terhadap analisis rendemen (%) bumbu masak habang siap pakai .....  | 30 |
| Tabel 8. Hasil uji skoring dan hedonik rasa bumbu masak habang .....   | 33 |
| Tabel 9. Hasil uji skoring dan hedonik aroma bumbu masak habang .....  | 36 |
| Tabel 10. Hasil uji skoring dan hedonik warna bumbu masak habang .....   | 38 |
| Tabel 11. Hasil uji skoring dan hedonik tekstur bumbu masak habang .....   | 39 |
| Tabel 12. Data kadar air dan rendemen terbaik bumbu masak habang siap pakai ....   | 41 |
| Tabel 13. Data skoring terbaik bumbu masak habang siap pakai .....   | 42 |
| Tabel 14. Data hedonik terbaik bumbu masak habang siap pakai .....   | 42 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| Lampiran 1. Kuesioner analisis sensori skoring dan hedonik bumbu masak habang  | 50 |
| Lampiran 2. Data kadar air bumbu masak habang. Hasil Analisis Ragam (Anova) dan Hasil Uji Duncan's Range Test (DMRT) ..... | 52 |
| Lampiran 3. Data rendemen bumbu masak habang. Hasil Analisis Ragam (Anova) dan Hasil Uji Duncan's Range Test (DMRT) .....  | 54 |
| Lampiran 4. Data Analisis Sensori Skala Skoring Bumbu Masak Habang .....   | 56 |
| Lampiran 5. Data Analisis Sensori Skala Hedonik Bumbu Masak Habang.....  | 60 |
| Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian Bumbu Masak Habang .....  | 62 |