

DAFTAR PUSTAKA

- Adiatma, A.L. 2015. *Optimasi Kondisi Operasi pada Adsorpsi dengan Bentonit pada Peningkatan Kadar Zingiberen dalam Minyak*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Angelia, I.O. 2016. Analisis Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech*. 4(1): 19-23.
- Ansori, I. 2015. *Persepsi Guru Dalam Implementasi Kurikulum 2013 Di Sekolah Dasar Negeri 07 Kauman Batang Tahun Pelajaran 2014/2015*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Apriyanti, D Dan N.H. Fithriyah. 2013. Pengaruh Suhu Aplikasi Terhadap Viskositas Lem Rokok Dari Tepung Kentang. *Konversi*. 2(2): 23-34.
- Arijant, E. Yohana dan F.T.H. Sinaga. 2015. Analisis Pengaruh Kekentalan Fluida Air dan Minyak Kelapa Pada Performansi Pompa Sentrifugal. *Jurnal Teknik Mesin*. 3(2): 212-219.
- Ariningsih, S., R. F. Hasrini dan A. Khoiriyah. 2020. Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. Prosiding PPIS 2020 – Tangerang Selatan, 5 November 2020: 231-238.
- Ariyanti, E.S. dan Agus, M. 2010. Otomasasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Neutrino*. 2(2): 183-192
- Armansyah, A., F. S. Ratulangi dan G.D.G. Rembet. 2018. Pengaruh Penggunaan Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Sifat Organoleptik Bakso Daging Kambing. *Jurnal Zootek*. 38(1): 93-101.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 1(2): 39-43.
- Asmayani, E. Abustam dan Irmawati. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) dan Asap Cair (Liquid Smoke) dengan Lama Pengasinan terhadap Kualitas kedalaman Rongga Udara dan Lemak Kuning Telur. *JIP*. 1(2): 125-134.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Biofarmaka*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarusasi Nasional (BSN). 1995. Gula Merah Cetak (SNI 01-3743-1995). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarusasi Nasional (BSN). 1995. Santan Kelapa (SNI 1-3816-1995). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarusasi Nasional (BSN). 2008. Telur Ayam (SNI 3926:2008). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarusasi Nasional (BSN). 2011. Susu Kental Manis (SNI 2971:2011). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarusasi Nasional (BSN). 2016. Garam Konsumsi Beriodium (SNI 3556-2016). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Basalamah, M. S., S. Rahim dan Amir. 2019. Pembuatan Minuman Sarabba Cokelat Bagi Kelompok Mitra. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhwah*. 1(2): 73-77.
- Burdock, G.A. 2001. *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients*, 4th edition. Florida (US): CRC Press.

- Cahyati, S., Y. Kurniasih dan Y. Khery. 2016. Efisiensi Isolasi Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk dengan Metode Destilasi Air-Uap Ditinjau dari Perbandingan Bahan Baku dan Pelarut yang Digunakan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Kimia*. 4(2): 103-110.
- Cha, J., Y. W. Chin., J. Y Lee., T.W. Kim dan H. W. Jang. 2020. Analysis of Volatile Compounds in Soju, a Korean Distilled Spirit, by SPME-Arrow-GC/MS. *Foods*. 9(10): 1-10.
- Diana, F. M. 2009. Fungsi dan Metabolisme Protein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4(1): 47-52.
- Farhan, M., S. Tjahajawati dan N. Murniati. 2020. Ambang Pengecapan Rasa Asin pada Wanita Perokok. *Padjadjaran J Dent Res Student*. 4(1): 57-61.
- Fauziah, M. 2010. Formulasi Granul Effervescent Minuman Instant Sarabba. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Fitriani, S. N., Saqila A. R., M. Ferdinand, Lupita C. A dan Ai. Masitoh. 2018. E-Tongue : Lidah Elektronik Pendeteksi Rasa Manis, Asam, Asin, dan Pahit. *Majalah Farmasetika*. 3(3): 38-40.
- Gianelli, M.P., Salazar, V., Mojica, L., and Friz, M. 2012. Volatile Compounds Present In Traditional Meat Products (Charqui And Longaniza gSausage) In Chile. *Brazilian Archieves of Biology and Technology*.
- Gierczynski, I., E. Guichard dan H. Laboure. 2011. Aroma perception in dairy products: the roles of texture, aroma release and consumer physiology. A review. *Flavour and Fragrance Journal*. 26(3): 141–152.
- Ginayati, L., M. Faisal, dan Suhendrayatna. 2015. Pemanfaatan Asap Cair dari Pirolisis Cangkang Kelapa Sawit Sebagai Pengawet Alami Tahu. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 4(3): 7-11.
- Hafid, R. 2017. Total Bakteri, Aktivitas Antioksidan dan Fisikokimia Telur Konsumsi dengan Suhu dan Lama Pasteurisasi yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hardinsyah, S. 2014. Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Penerbit buku kedokteran, Jakarta.
- Hashim, Y.Z.H., N.I. Ismail dan P.Abbas. 2014. Analysis Of Chemical Compounds of Agarwood Oil From Different Species By Gas Chromatography Mass Spectrometry (GCMS). *IIUM Engineering Journal*. 15(1): 55-60.
- Hayati, H. R., A. K. Dewi., R. A. Nugrahani dan L. Satibi. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (Coconut Milk Powder) Dalam Air. *Jurnal Teknologi*. 7(1): 55-60.
- Heath, B.H. dan Pharm, B. 1978. Flavor Technology: Profiles, Products, Application. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Hendradi, Esti, Soemiati, E. R. Himawati, Rosita Noorma, Arie Sulistyarini. 2000. Formulasi Sediaan Topikal dari Perasan Rimpang Zingiber officinale Rosc dengan Menggunakan Beberapa Basis Krim. *J. Penelitian Med. Eksakta*, Vol.1 April 2000: 68-78.
- Heryani, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press: Banjarmasin
- Hidayat, F. M. T. 2015. Perbandingan Peningkatan Kadar Glukosa Darah Setelah Pemberian Madu, Gula Putih, dan Gula Merah pada Orang Dewasa Muda yang Berpuasa. *Skripsi*. Universitas Islam Bandung. Bandung.

- Ira, Y. A. 2014. Analisis Kandungan Asam-Asam Amino dalam Susu Sapi yang diambil dari Dataran Tinggi dan Dataran Rendah di Wilayah Malang dan Surabaya Menggunakan Alat Penganalisis Asam Amino Kecepatan Tinggi. *Thesis*. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Iskandar, S.A., A. Daryanto dan D.R. Nurrochmat. 2016. Strategi Pemasaran Produk Olahan Jahe Merah (Studi Kasus Pada PT Performa Qualita Mandiri). *Risalah Kebijakan Pertanian dan Lingkungan*. 3(2): 162-173.
- Ismayana, A., A. Maddu., I. Saillah., E. Mafquh dan N.S. Indrasti. 2017. Sintesis Nanosilika dari Abu Ketel Industri Gula dengan Metode Ultrasonikasi dan Penambahan Surfaktan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27(2): 228-234.
- Jariyah., R dan D. Wijayati. 2007. Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proporsi Daging Buah : Albedo) dan Penambahan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1): 1-6.
- Kar, A. (2014). Farmakognosi dan Farmakobioteknologi, Terjemahan: July Manurung dkk., Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 2(2): 503-504.
- Kriyantono, R. 2006. Teknik Praktis Riset Komunikasi. Jakarta : PT. Kencana Perdana.
- Kurniasari, L., I. Hartati., R. D. Ratnani dan I. Sumantri. 2008. Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan *Microwave Assisted Extraction* (MAE). *Jurnal Momentum*. 4(2): 47-52.
- Kurniawan, R. A. 2020. Pembuatan Gel Pengharum Aroma Kopi Berbasis *Kappa Carrageenan*, *Xanthan Gum* dan Agar Agar dengan Penambahan Minyak Nilam. *Skripsi*, Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Kusumiyati, I. E Putri, Y. Hadiwijaya dan S. Mubarok. 2019. Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada Berbagai Jenis Kemasan dan Masa Simpan. *Jurnal Agro*. 6(1): 49-56.
- Laksono, F. B., E. Fachriyah dan D. Kusrini. 2014. Isolasi dan Uji Antibakteri Senyawa Terpenoid Ekstrak N-Heksana Rimpang Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. 17(2): 37-42.
- Larasati, W. A. 2017. Keseimbangan Cair-Cair Sistem Quaterner Eugenol + B-Caryophyllene + 1-Butanol + H₂O Pada Temperatur 303.15 dan 323.15 K. *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Lestari, A. 2019. Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antioksidan Rimpang Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Skripsi*. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Lichovnikova, M., L. Zeman, M.L and J. Jandask. 2008. The Effect of feeding untreated rapeseed and Iodine supplement on Egg Quality. *CZECH. J. Anim. sci.* 53(2):77-82.
- Marlina. 2020 Karakterisasi Minyak Atsiri Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) dari Daerah Kabupaten Agam Dengan *Gas Chromatography Mass Spectrometry* (GC-MS) dan Uji Aktivitas Sitotoksik. *Diploma thesis*, Universitas Andalas. Padang
- Mayani, L. 2014. Pengaruh Metode Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mayapada, R., G. M. Tinungki dan N. Sunusi. 2019. Penerapan Sparse Principal Component Analysis dalam Menghasilkan Matriks Loading yang Sparse. *Jurnal Matematika, Statistika & Komputansi*. 15(2): 44-54.
- Muchsin, R., F. Fatimah dan J. A. Roron. 2016. Aktivitas Antioksidan Dari Santan Kelapa Di Sulawesi Utara. *Chem. Prog.* 9(2): 41-44

- Muhlisah, F. 1999. *Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Naga, W.S., B. Adiguna., E.S. Retnoningtyas dan A. Ayucitra. 2010. Koagulasi Protein Dari Ekstrak Biji Kecipir Dengan Metode Pemanasan. *Widya Teknik*. 9(1): 1-11.
- Nicola, F. 2015. Hubungan antara konduktivitas, TDS (Total Dissolved Solid) dan TSS (Total Suspended Solid) dengan Kadar Fe^{2+} dan Fe Total Pada Air Sumur Gali. *Skripsi*. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Novianty. 2016. Analisis Penilaian Organoleptikcake Browniessubtitusi Tepung Wikau Maobo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Nugroho, A. D. 2011. kematian Larva Aedes Aegypti Setelah Pemberian Abate Dibandingkan Dengan Pemberian Serbuk Serai. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 7(1): 91-96.
- Nuraini, Sabrina dan S.A. Latif. 2008. Performa Ayam dan Kualitas Telur yang Menggunakan Ransum Mengandung Onggok Fermentasi dengan *Neurospora crassa*. *Media Peternakan*. 31(2): 195-202.
- Pamungkas, M.T.O.A. 2016. Studi Pencemaran Limbah Cair dengan Parameter BOD dan pH di Pasar Ikan Tradisional dan Pasar Modern di Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4(2): 166-175.
- Prihatini, R. I. 2008. Analisa Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Santan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puspita, D dan T. S. Wulandari. 2020. Analisis Senyawa Bioaktif pada Daun Kemangi Imbo (*Pycnarrhena cauliflora*) yang Digunakan sebagai Penyedap Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 19(1): 35-43.
- Putri, A. W. H dan A. Dripan. 2019. Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Jurnal Canrea*. 2(1): 26-31.
- Putri, D. A. 2014. Pengaruh Metode Ekstraksi dan Konsentrasi Terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var Rubrum*) Sebagai Antibakteri escherichia coli. *Skripsi*. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Putri, I. D. A. E. W., I. G. A. D. Ratnayanti., I W. Sugiritama dan I. G. K. N. Arijana. 2021. Analisis Fitokimia Nira Aren dan Tuak Aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr.). *Jurnal Medika Udayana*, 10(6): 18-22.
- Ramadhan, A dan H. A. Phaza. 2010. Pengaruh Konsentrasi Etanol, Suhu Dan Jumlah Stage Pada Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) Secara Batch. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rasyid, A. K. 2019. Atribut Produk Instrinsik dan Ekstrinsik yang Dipertimbangkan Konsumen dalam Membeli Produk Camilan Khas Kota Malang. *Jurnal Manajemen dan Inovasi (MANOVA)*. 2(2): 61-79.
- Republik Indonesia. 2012. Undang-undang No.18 tahun 2012 tentang pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012, No. 227. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Rusman, M., Nurfajrianti., A.Y. Halim dan S. N. D. Palupi. 2008. Sosialisasi dan Komersialisasi Sarabba sebagai Minuman Kesehatan Khas Sulawesi Selatan. *PKM*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rusviani, V. 2007. Reformulasi Produk Minuman Tradisional Berbasis Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) Berdasarkan Kajian Penerimaan Dan Preferensi Konsumen Di Kota Bogor Terhadap Citarasa. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Sagala, M.A., R. Efendi dan Yusmarini. 2016. Perbedaan Cara Ekstraksi Jahe dan Penambahan Gula Kelapa Terhadap Mutu Sirup Jahe. *Jom Faperta*. 3(1): 1-10.
- Sasongkowati, R. 2014. Bahaya Gula, Garam dan Lemak. Yogyakarta: Penerbit Indoliterasi.
- Shukla, Y dan M. Singh. 2007. Cance Preventive Properties of Ginger : A Brief Review. *Journal Food Chem Toxicol*. 45(5): 683-690.
- Sujionohadi, K dan A. I. Setiawan. 2016. Ayam Kampung Petelur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sukamto dan M. Djazuli. 2011. Limbah Serai Wangi Potensial Sebagai Pakan Ternak. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 33(6): 10-12.
- Sukasih, E., S. Prabawati dan T. Hidayat. 2009. Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. *J.Pascapanen*. 6(1): 34-42.
- Summo, C. A., M. Trani., F. Faccia., Caponio dan G. Gambacorta. 2016. Volatiles and Acceptability Of Liqueurs from Kumquat and Grapefruit. *Ital. J. Food Sci*. 28(2): 258-270.
- Sunarlim, R. 2009. Potensi *Lactobacillus, Sp* Asal Dari Dadihsebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 5: 69-76.
- Susditiyanto, V. K. 2017. Ekstraksi Minyak Atsiri Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode *Microwave-Assisted Hydrodistillation* (MAHD). Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Thariq, A. S., F. Swastawati dan T. Surti. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 104-111.
- Tissos, N. P., Yulkifli dan Z. Kamus. 2014. Pembuatan Sistem Pengukuran Viskositas Fluida Secara Digital Menggunakan Sensor Efek Hall UGN3503 Berbasis Arduino UNO328. *Jurnal Sainstek*. 6(1): 71-83.
- Tjandra, Y. A dan T. D. Soedjana. 2010. Tanya Jawab Seputar TELUR Sumber Makanan Bergizi. Jakarta: Kementrian Pertanian RI.
- Triantoa, Y., A. M. Sutedjaa dan C. Y. Trisnawatia. 2013. Karakteristik Sifat Fungsional Kacang Hijau Kukus dengan Variasi Waktu Pengukusan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12 (2): 69-74.
- Umari, R. Z. 2017. Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi yang difermentasi dengan Bakteri *Lactobacillus Plantarum* pada Suhu dan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- United States Departement of Agriculture (USDA). Nasional Nutrient Database for Standard Reference, 2020. Ginger root, pickled [Internet]. Tersedia Pada <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/788831/nutrients>.
- Wahyuna. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Fisik Dan Mikrobiologi Sarabba Efervesen. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Wangti, S. 2018. *Pengaruh Suhu tan Lama Penyimpanan Telur terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L) di Instalasi Gizi Rsup Dr. Kariadi Semarang*. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

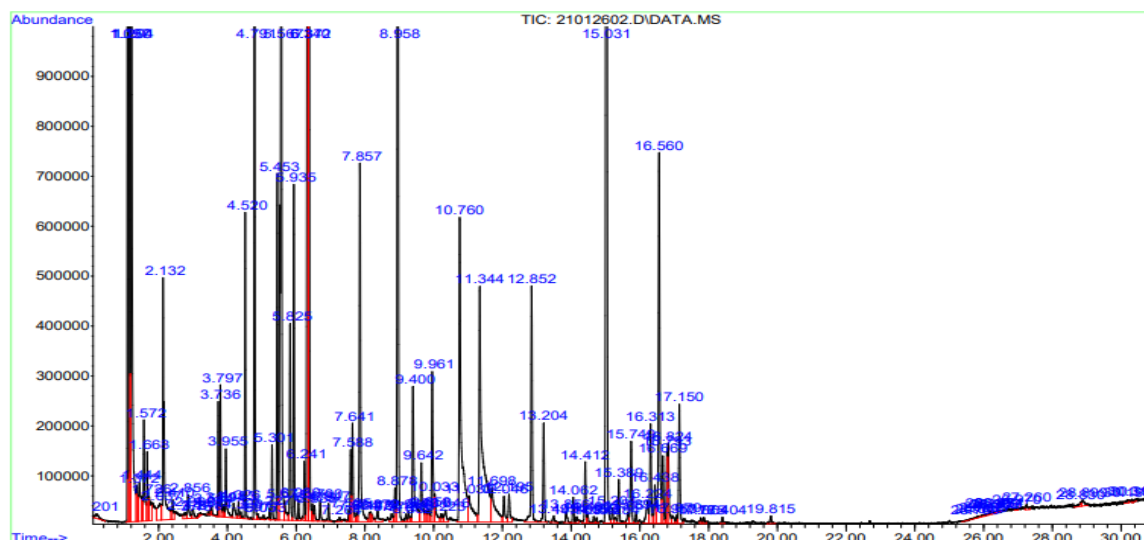
- Wibowo, R.S dan M. Ali. 2019. Alat Pengukur Warna dari Tabel Indikator Universal pH yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. *Jurnal Edukasi Elektro*. 3(2): 99-109.
- Widiantoko, R.K dan Y. Yuniarta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 54-66
- Widodo, R. 2015. Kecepatan Peningkatan Kadar Zingiberen Dalam Minyak Jahe Pada Proses Adsorpsi. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Winindyah Ayu Larasati, W. A. 2017. Kesetimbangan Cair-Cair Sistem Quaterner Eugenol + B-Caryophyllene + 1-Butanol + H₂O Pada Temperatur 303.15 dan 323.15 K. *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Yuliningtyas, A. W., H. Santoso dan A. Syauqi. 2019. Uji Kandungan Senyawa Aktif Jahe Sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *BIOSAIN TROPIS*. 4(2): 1-4.
- Zulfadhli, E. T., I. Andila., F. Diana dan Rinawati. 2017. Pengaruh Ekstrak Batang Serai (*Cymbopogon citratus*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Edwardsiella tarda* Secara In Vitro. *Akuakultura*. 1(1): 44-47.
- Zulius, A. 2017. Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan Soil Moisture Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *JUSIKOM*. 2(1): 37-43.

LAMPIRAN

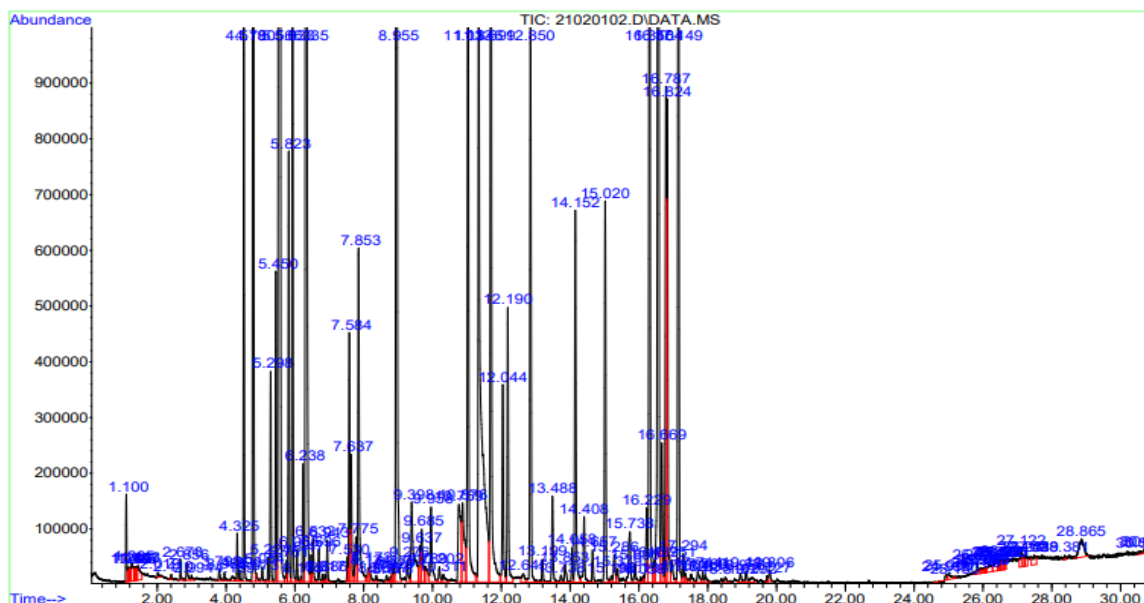
Lampiran 1. Hasil Analisis Pengujian Sarabba

Perlakuan	Ulangan	Kadar protein	Kadar lemak	Warna			Viskositas	pH	Total Padatan Terlarut
				L	a	b			
Sarabba Original	U1	0.47	0.08	32.09	0.91	9.21	5.00	7.10	15.00
	U2	0.40	0.05	32.07	1.19	9.21	4.80	6.99	15.00
	U3	0.39	0.09	31.49	0.75	9.36	6.00	6.99	15.00
Sarabba Susu	U1	0.39	0.05	44.19	1.96	17.48	5.70	7.00	15.40
	U2	0.32	0.09	43.42	2.19	18.21	5.90	7.00	15.40
	U3	0.48	0.03	44.41	1.88	17.62	5.00	7.20	15.40
Sarabba Telur	U1	1.10	0.05	42.28	0.62	17.69	11.00	6.93	15.20
	U2	1.19	0.01	36.42	2.29	11.75	23.90	6.97	15.00
	U3	1.02	0.03	35.31	2.28	11.12	27.60	7.10	13.00

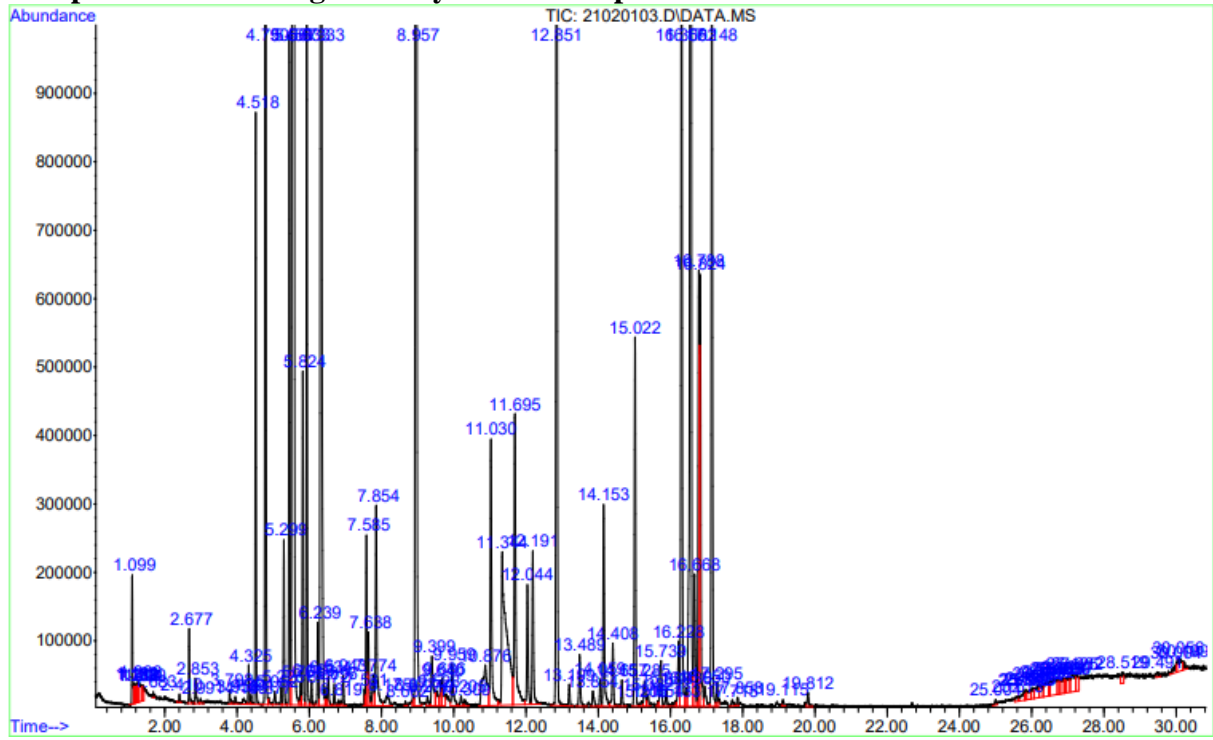
Lampiran 2. Kromatografi Senyawa Volatil pada Sarabba Original



Lampiran 3. Kromatografi Senyawa Volatil pada Sarabba Susu



Lampiran 4. Kromatografi Senyawa Volatil pada Sarabba Telur



Lampiran 5. Kuisiener Profil Sensori dan Uji Kesukaan

KUESIONER PROFIL SENSORI DAN UJI KESUKAAN

Nama : Tanggal :
Umur : Kode sampel :

Dihadapan saudara disajikan sampel berkode . Saudara diminta untuk memberi penilaian dengan memberi tanda garis vertical (|) pada skala garis untuk sampel tersebut berdasarkan tingkat intensitas saudara pada garis berskala dibawah ini.

Rasa Manis

Tidak manis |-----| Sangat manis

Rasa Asam

Tidak asam |-----| Sangat asam

Rasa Asin

Tidak asin |-----| Sangat asin

Rasa pahit

Tidak pahit |-----| Sangat pahit

Pedas

Tidak pedas |-----| Sangat pedas

Menghangatkan

Tidak Menghangatkan |-----| Sangat Menghangatkan

Gurih

Tidak gurih |-----| Sangat gurih

Berpasir

Tidak berpasir |-----| Sangat berpasir

Intensitas aroma Jabe

Tidak kuat |-----| Sangat kuat

Intensitas Aroma Keseluruhan

Tidak khas |-----| Sangat khas

Uji kesukaan

Tidak suka |-----| Sangat suka

Lampiran 6. Nilai Rata-rata Hasil Evaluasi Sensori Pada Sarabba

Parameter	Perlakuan		
	Sarabba Original	Sarabba Susu	Sarabba Telur
Manis	5.08	5.31	5.74
Asam	4.45	2.72	1.98
Asin	2.29	2.35	2.12
Pahit	4.37	3.94	1.96
Gurih	3.38	3.93	4.22
Pedas	6.61	5.71	2.66
Hangat	5.94	5.42	3.42
Berpasir	2.03	1.45	3.52
Aroma Jahe	6.45	5.40	2.93
Aroma Keseluruhan	6.3	5.82	4.20
Kesukaan	4.65	4.65	5.30

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian

1. Proses Pembuatan Sarabba



Penghalusan Jahe dan Serai



Pencampuran bahan



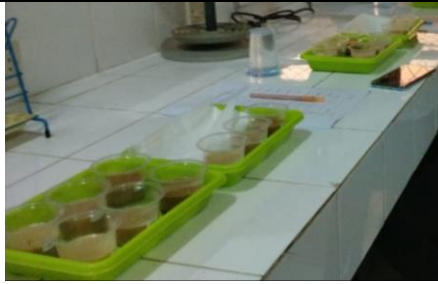
Penambahan santan setelah campuran sebelumnya telah mendidih

2. Evaluasi Sensory



Organoleptik tanggal 27 Juni 2021





Organoleptik tanggal 8 Juli 2021

3. Analisis



Pengujian Viskositas, Warna, pH dan Total Padatan Terlarut