

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 11
	Semester V	<b>PEMBUATAN SAUS SAMBAL</b>		200 menit

**1. Kompetensi:**

Mempraktikkan Pengawetan Saus

**2. Sub Kompetensi:**

Pembuatan Saus Sambal

**3. Dasar Teori:**

Sambal merupakan masakan paling populer di Indonesia. Sambal digunakan sebagai masakan pendamping untuk makanan *main course* maupun sebagai cocolan untuk makanan kudapan. Seiring dengan perkembangan jaman, sambal tidak hanya dibuat dalam skala rumah tangga, tetapi sudah dikembangkan menjadi produk skala industri. Salah satu jenis sambal yang sudah komersial dalam skala industri adalah saus sambal. Saus sambal yang beredar di pasaran juga sangat bervariasi, misalnya sambal terasi, sambal Bangkok, sambal balado, sambal Lampung dan lain sebagainya. Selain itu, varian saus sambal juga bervariasi berdasar tingkat kepedasannya.

Saus sambal adalah produk olahan cabai dengan tambahan bahan-bahan lain yang digunakan sebagai bahan pembantu. Bahan tambahan yang digunakan sangat bervariasi, tetapi yang umum ditambahkan adalah garam, gula pasir, bawang putih, tomat, kunyit, jeruk nipis, dan bahan pengental (tepung maizena atau tepung tapioka). Bahan pengental adalah pati, yang berfungsi sebagai pengikat dan memberikan penampakan yang mengkilap. Rasa dan mutu saus sambal tergantung mutu dan varietas cabai.

**4. Alat / Bahan / Instrumen:**

**Alat:** Timbangan, gelas ukur, panci, pengaduk, mangkuk kecil, sendok, telenan, pisau, sendok, panci pengukus, jepit, alat penggiling (*blender*), baskom, corong, dan kompor dan *sealer*.

**Bahan:** Cabai merah, cabai rawit merah, tomat, bawang putih, kunyit, jeruk nipis, gula pasir, garam, air, tepung maizena, kemasan dan label.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 12
	Semester V	<b>PEMBUATAN SAUS SAMBAL</b>		200 menit



Gambar 5. Kemasan dan Label Saus Sambal

**Instrumen:**

- 1) Hitung rendemen saus sambal.

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat produk}}{\text{berat bahan baku utama}} \times 100\%$$

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat saus sambal}}{\text{berat cabai merah}} \times 100\%$$

- 2) Lakukan pengujian organoleptik saus sambal pada bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur setelah disimpan selama 0 minggu, 1 minggu dan 2 minggu.

Pengamatan	Lama Penyimpanan		
	Minggu ke-0	Minggu ke-1	Minggu ke-2
Bentuk			
Warna			
Aroma			
Rasa			
Tekstur			

**5. Keselamatan Kerja:**

- 1) Gunakan pakaian kerja di Laboratorium
- 2) Pakai sepatu hak rendah
- 3) Patuhi tata tertib di Laboratorium

**6. Langkah Kerja:**

- 1) Melakukan persiapan dasar: menyiapkan bahan dan alat.

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 13
	Semester V	<b>PEMBUATAN SAUS SAMBAL</b>		200 menit

- 2) Melakukan proses pembuatan saus sambal :
  - a) Pengukusan
  - b) Penghalusan (pengecilan ukuran)
  - c) Perebusan
  - d) Pencampuran
- 3) Melakukan pengemasan dan pendinginan.
- 4) Melakukan uji organoleptik
- 5) Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

#### 7. Bahan Diskusi:

- 1) Jelaskan prinsip pengawetan pada saus sambal!
- 2) Bagaimana sifat organoleptik produk pada saat disimpan 0 minggu, 1 minggu dan 2 minggu?
- 3) Kapan waktu kadaluarsa produk?
- 4) Bagaimana cara mengatur tingkat rasa pedas produk?

#### 8. Lampiran:

##### Resep

##### Saus Sambal

##### Bahan:

- 100 gr cabai merah
- 30 gr cabai rawit merah
- 100 gr tomat
- 3 siung bawang putih
- 1 ujung ibu jari kunyit
- 3 sdm air jeruk nipis
- 30 gr gula pasir
- ½ sdt garam
- 500 ml air
- 2 sdm tepung maizena

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>			
	<b>LAB SHEET PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGAWETAN MAKANAN</b>			
	No. LST/BOG/6208/2016	Revisi : 00	Tgl. 1 Sept 2016	Hal 14
	Semester V	<b>PEMBUATAN SAUS SAMBAL</b>		200 menit

**Cara Membuat:**

1. Siapkan kemasan dengan cara sebagai berikut:
  - a. Rebus air dalam panci hingga mendidih.
  - b. Matikan api. Tunggu hingga suhu mencapai 70 °C.
  - c. Masukkan botol saus, tutup dan corong ke dalam panci.
  - d. Hidupkan kompor. Panaskan panci dengan api kecil selama 20 menit.
  - e. Angkat dan tiriskan.
2. Buang isi cabai merah dan cabai rawit merah. Lalu kukus.
3. Campur cabai, bawang putih dan kunyit. Masukkan sedikit air. Haluskan dengan blender.
4. Rebus hingga mendidih, lalu kecilkan api.
5. Haluskan tomat.
6. Masukkan tomat dan air jeruk nipis ke dalam campuran. Aduk rata.
7. Larutkan tepung maizena dalam air. Masukkan tepung maizena ke dalam campuran.
8. Aduk hingga mengental.
9. Dinginkan sebentar.
10. Masukkan dalam kemasan botol saus sambal dalam kondisi hangat.
11. Lakukan *heat shock* dengan cara sebagai berikut. Letakkan botol saus sambal dalam baskom. Aliri baskom dengan air kran. Air kran harus selalu hidup sehingga air dalam baskom dijaga *overflow* (luber). Hentikan proses ini setelah suhu produk mencapai suhu kamar.
12. Keringkan kemasan saus sambal.
13. Tempel label kemasan.



Gambar 6. Saus Sambal

Dibuat oleh : Fitri Rahmawati, MP Andian Ari A., M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Mutiara Nugraheni
---	--	---