



TUGAS AKHIR

PERBANDINGAN TEKNIK BLANCHING DAN LACTO- FERMENTATION TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI SAUS TOMAT

BELIEVE IMANUEL SANGER

NIM 2333046

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR

KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA

2026



TUGAS AKHIR

PERBANDINGAN TEKNIK BLANCHING DAN LACTO-FERMENTATION TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI SAUS TOMAT

Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam rangka penyelesaian studi pada Program Studi Seni Kuliner

BELIEVE IMANUEL SANGER

NIM 2333046

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA**

202

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini,

1. Nama : Believe Imanuel Sanger
2. NIM : 2333046
3. Program Studi : Seni Kuliner
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul

PERBANDINGAN TEKNIK BLANCHING DAN LACTO-FERMENTATION TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI SAUS TOMAT

Dosen Pembimbing:

1. Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par.,M.M
2. Lily Dianafitry Hasan, A.Md, S.Sos., M.M

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa TUGAS AKHIR ini merupakan karya sendiri dan bebas dari unsur plagiasi. Apabila ternyata dalam naskah ini ditemukan unsur-unsur plagiasi, saya bersedia dituntut di dalam ataupun diluar pengadilan dan bersedia menanggung segala resiko yang diakibatkannya.

Makassar, 17 Juli 2026

Yang membuat pernyataan,

Mengetahui :

Ketua Program Studi Seni Kuliner



Dr. Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par.,M.M
NIP 19851013 200912 1 005



Believe Imanuel Sanger
NIM 2333046

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembimbing yang ditunjuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: SK/009/HK.01.02/PTP.3/2026 untuk membimbing saudara/i:

1. Nama : Believe Imanuel Sanger
2. NIM : 2333046
3. Program Studi : Seni Kuliner
4. Jurusan : Hospitaliti
5. Judul

PERBANDINGAN TEKNIK BLANCHING DAN LACTO-FERMENTATION TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI SAUS TOMAT

Menyatakan bahwa Tugas Akhir ini telah diperiksa dan dapat diajukan di hadapan Tim penguji Ujian Tugas Akhir Politeknik Pariwisata Makassar.

Makassar, 17 Juli 2026

Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Faisal Akbar Zaenal, SST.Par.,M.M
NIP 19851013 200912 1 005

Pembimbing II



Lily Dianafitry Hasan, S.Sos.,M.M
NIP 19731102 1997032 002

PENGESAHAN UJIAN TUGAS AKHIR

Tugas Akhir dengan judul “Perbandingan Teknik Blanching dan Lacto-Fermentation terhadap Karakteristik Sensori Saus Tomat” yang diajukan oleh Believe Imanuel Sanger NIM 2333046 ini telah DIPERTAHANKAN dihadapan Panitia Ujian TUGAS AKHIR pada Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar yang dibentuk berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor: SK/043/HK.01.02/PTP.3/2026 tanggal 29 Januari 2026, dan dinyatakan LAYAK untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar A.Md.Par. Pada Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pari- wisata Makassar, Pada Hari Jumat, Tanggal 17 Bulan Juli tahun 2026.

Disahkan oleh,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar



Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par.

NIP 19660211 19203 1 002

Tim Penguji:

- | | | |
|-------------------------|--|---|
| 1. Ketua/Penguji 1 | : Dr. Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., M.M |  |
| 2. Sekretaris/Penguji 2 | : Lily Dianafitry Hasan, S.Sos.,M.M |  |
| 3. Penguji 3 | : Nurjannah, SE, MM.Par |  |

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO

“Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepadaku.”
(Filipi 4:13)

“Aku sekali-kali tidak akan membiarkan engkau dan Aku sekali-kali tidak akan meninggalkan engkau.”
(Ibrani 13:5c)

PERSEMBAHAN

Dengan penuh rasa syukur, Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada:

1. **Opo Wananatas**, yang senantiasa memberikan hikmat, kekuatan, dan penyertaan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan dan tugas akhir ini dengan baik.
2. **Orang tua dan keluarga tercinta**, yang selalu memberikan doa, kasih, dukungan, serta semangat kepada penulis selama menjalani proses pendidikan.
3. **Pacar tercinta Waratthaya Aimejarat**, yang selalu memberikan saya semangat hidup untuk terus mengerjakan Tugas Akhir ini hingga selesai dengan cepat.
4. **Dosen pembimbing**, yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta ilmu pengetahuan dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
5. **Seluruh dosen dan tenaga pendidik**, yang telah memberikan ilmu, pengalaman, serta pembelajaran selama masa perkuliahan.
6. **Teman-teman dan sahabat**, yang selalu memberikan dukungan, motivasi, dan kebersamaan selama menjalani masa perkuliahan hingga penyelesaian tugas akhir ini.
7. **Semua pihak yang telah membantu**, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian tugas akhir ini.

ABSTRAK

Believe Imanuel Sanger. 2026. Perbandingan Teknik *Blanching* dan *Lacto-Fermentation* terhadap Karakteristik Sensori Saus Tomat. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Dr. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par., S.ST.Par., M.M. dan Lily Dianafitry Hasan, A.Md.,S.Sos.,M.M.,CHE.,CIIQA.

Saus tomat merupakan salah satu produk olahan yang banyak digunakan dalam berbagai hidangan karena berfungsi sebagai pemberi rasa, aroma, dan warna. Teknik pengolahan yang berbeda dapat memengaruhi karakteristik sensori saus tomat yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan saus tomat menggunakan teknik *blanching* dan *lacto-fermentation*, membandingkan karakteristik sensori kedua produk berdasarkan atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat penerimaan panelis, serta membandingkan biaya produksi dari masing-masing teknik pengolahan. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan deskriptif. Data primer diperoleh melalui observasi, eksperimen, dokumentasi, dan penyebaran kuesioner kepada 20 panelis, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, dan sumber pustaka yang relevan. Data penelitian dianalisis menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik *blanching* menghasilkan saus tomat dengan warna yang lebih cerah, aroma tomat yang lebih segar, serta tekstur yang lebih stabil. Sebaliknya, teknik *lacto-fermentation* menghasilkan saus tomat dengan aroma fermentasi yang lebih khas, tingkat keasaman yang lebih tinggi, tekstur yang lebih lembut, dan cita rasa yang lebih kompleks sebagai karakteristik alami dari proses fermentasi. Berdasarkan hasil uji sensori dan uji hedonik, saus tomat hasil teknik *lacto-fermentation* memperoleh tingkat penerimaan panelis yang lebih tinggi dibandingkan teknik *blanching* pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan. Analisis biaya produksi menunjukkan bahwa kedua teknik memiliki biaya produksi yang relatif hampir sama, yaitu Rp47.455 untuk teknik *blanching* dan Rp47.815 untuk teknik *lacto-fermentation*. Selisih biaya yang relatif kecil menunjukkan bahwa teknik *lacto-fermentation* mampu menghasilkan karakteristik sensori yang lebih disukai panelis tanpa peningkatan biaya produksi yang signifikan. Dengan demikian, teknik *lacto-fermentation* dapat dipertimbangkan sebagai alternatif pengolahan saus tomat karena menghasilkan karakteristik sensori yang lebih baik dengan biaya produksi yang tetap efisien.

Kata kunci: *blanching*, *lacto-fermentation*, saus tomat, karakteristik sensori, biaya produksi.

ABSTRACT

Believe Imanuel Sanger. 2026. *Comparison of Blanching and Lacto-Fermentation Techniques on the Sensory Characteristics of Tomato Sauce.* Final Project, Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisors: Dr. Faisal Akbar Zaenal, A.Md.Par., S.ST.Par., M.M. and Lily Dianafitry Hasan, A.Md., S.Sos., M.M., CHE., CIIQA.

Tomato sauce is one of the most widely used processed food products in various culinary preparations, serving as a source of flavor, aroma, and color. Different processing techniques may influence the sensory characteristics of the resulting tomato sauce. This study aimed to examine the tomato sauce production process using blanching and lacto-fermentation techniques, compare the sensory characteristics of both products based on color, aroma, taste, texture, and panelist acceptance, and compare the production costs associated with each processing technique. The study employed an experimental method with a descriptive approach. Primary data were collected through observation, experimentation, documentation, and questionnaires distributed to 20 panelists, while secondary data were obtained from books, scientific journals, and other relevant references. The collected data were analyzed using descriptive analysis.

The results showed that the blanching technique produced tomato sauce with a brighter color, a fresher tomato aroma, and a more stable texture. In contrast, the lacto-fermentation technique produced tomato sauce with a more distinctive fermented aroma, higher acidity, a softer texture, and a more complex flavor profile as a natural characteristic of the fermentation process. Based on the sensory and hedonic evaluation results, tomato sauce produced using the lacto-fermentation technique achieved a higher level of panelist acceptance than that produced using the blanching technique in terms of color, aroma, taste, texture, and overall acceptance. The production cost analysis indicated that both techniques required relatively similar production costs, amounting to IDR 47,455 for the blanching technique and IDR 47,815 for the lacto-fermentation technique. The relatively small cost difference indicates that the lacto-fermentation technique was able to produce sensory characteristics that were more preferred by the panelists without a significant increase in production costs. Therefore, the lacto-fermentation technique can be considered an alternative method for tomato sauce production because it produces superior sensory characteristics while maintaining efficient production costs.

Keywords: blanching, lacto-fermentation, tomato sauce, sensory characteristics, production cost.