

**PENGARUH JENIS DAN DOSIS BAHAN PENGENYAL
TERHADAP KADAR AIR DAN ORGANOLEPTIK PERMEN
SUSU SAPI**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri



Disusun Oleh:

DIVA ASRO'UL MAFIZA

NPM: 14230620021

**JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
KEDIRI**

2019

DIVA ASRO'UL MAFIZA 14230620021: Pengaruh jenis dan dosis bahan pengental terhadap kadar air dan organoleptik permen susu sapi; **Endang Sapta H.S., S.Pt., MP. dan Dyah Nurul Afiah S.Pt., M.Si.**

RINGKASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jenis dan dosis bahan pengental terhadap kadar air dan organoleptik permen susu. Penelitian dilaksanakan mulai tanggal 30 April sampai dengan 9 Mei 2018 di Laboratorium Peternakan dan Laboratorium Kimia Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Perlakuan terdiri dari jenis pengental (A) dan dosis pemberian (B). Analisa dilanjutkan dengan Uji BNT. Parameter yang diteliti yaitu kadar air dan uji Organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian jenis bahan pengental berupa gelatin dan agar-agar dengan dosis yang berbeda yaitu 5% dan 10% memberikan pengaruh yang sangat nyata pada mutu warna; mutu rasa; kesukaan rasa; dan kadar air. Pengaruh yang nyata terdapat pada kesukaan warna; mutu aroma; mutu tekstur; dan kesukaan tekstur. Hasil penelitian yang tidak berpengaruh nyata terdapat pada kesukaan aroma. Kesimpulan hasil penelitian permen susu bahwa pemberian jenis bahan pengental dan dosis yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, warna, kesukaan warna, rasa, kesukaan rasa, aroma, tekstur, kesukaan tekstur permen susu, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan aroma permen susu. Disarankan untuk pembuatan permen susu Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk pembuatan permen susu dilakukan uji hedonik menggunakan pemberian gelatin sebesar 5% karena tidak menghilangkan khas bahan baku yaitu susu yang terdapat pada rasa dan aroma dan pemberian agar-agar sebesar 5% karena memiliki tekstur yang cukup lunak dan warna coklat agak gosong.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERUNTUKAN.....	v
RINGKASAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
RIWAYAT HIDUP.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat penelitian.....	3
1.4 Hipotesis.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tinjauan Umum Susu.....	4
2.2 Permen Susu.....	5
2.3 Gelatin.....	6
2.4 Agar-agar.....	8
2.5 Kadar Air.....	9
2.6 Karakteristik Organoleptik.....	12
BAB III. MATERI DAN METODE KEGIATAN.....	14
3.1 Tempat dan Waktu Kegiatan.....	14
3.2 Alat dan Bahan.....	14
3.2.1 Alat.....	14
3.2.2 Bahan.....	14
3.3 Metode Penelitian.....	14

3.4 Variabel yang diamati	16
3.5 Prosedur Pembuatan Permen	19
3.6 Analisa Data.....	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Pengaruh Perlakuan Terhadap Sifat Organoleptik Permen Susu	21
4.1.1 Warna	21
4.1.2 Rasa	23
4.1.3 Aroma	26
4.1.4 Tekstur.....	28
4.2 Kadar Air	30
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Komponen yang terkandung dalam Susu Segar	5
2.	Kombinasi Perlakuan dalam Penelitian	15
3.	Kriteria Penilaian Uji Mutu Hedonik Indikator Warna	17
4.	Kriteria Penilaian Uji Mutu Hedonik Indikator Rasa	18
5.	Kriteria Penilaian Uji Mutu Hedonik Indikator Aroma	18
6.	Kriteria Penilaian Uji Mutu Hedonik Indikator Tekstur	18
7.	Hasil Uji Hedonik terhadap Mutu Warna Permen susu	21
8.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Warna Permen Susu	22
9.	Hasil Uji Hedonik terhadap Mutu Rasa Permen Susu	24
10.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Rasa Permen Susu	25
11.	Hasil Uji Hedonik terhadap Mutu Aroma Permen Susu	26
12.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Aroma Permen Susu	27
13.	Hasil Uji Hedonik terhadap Mutu Tekstur Permen Susu	28
14.	Hasil Uji Hedonik terhadap Kesukaan Tekstur Permen Susu	29
15.	Hasil Uji Kadar air Permen Susu	30

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Proses Pembuatan Permen Susu.....	20
2.	Bahan-bahan untuk Pembuatan Permen Susu.....	36
3.	Pemasakan dan Pencampuran Bahan	36
4.	Pencetakan Adonan	37
5.	Pemotongan Permen Susu.....	37
6.	Sampel Permen Susu yang Sudah Dikemas	38
7.	Uji Kadar Air.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Data Uji Hedonik Mutu Warna Permen Susu	39
2.	Data Analisa Data Uji Hedonik Mutu Warna Permen Susu	40
3.	Data Uji Hedonik Kesukaan Warna Permen Susu	42
4.	Data Analisa Data Uji Hedonik Kesukaan Warna Permen Susu	43
5.	Data Uji Hedonik Mutu Rasa Permen Susu	45
6.	Data Analisa Data Uji Hedonik Mutu Rasa Permen Susu	46
7.	Data Uji Hedonik Kesukaan Rasa Permen Susu	48
8.	Data Analisa Data Uji Hedonik Kesukaan Rasa Permen Susu	49
9.	Data Uji Hedonik Mutu Aroma Permen Susu	51
10.	Data Analisa Data Uji Hedonik Mutu Aroma Permen Susu	52
11.	Data Uji Hedonik Kesukaan Aroma Permen Susu	54
12.	Data Analisa Data Uji Hedonik Kesukaan Aroma Permen Susu	55
13.	Data Uji Hedonik Mutu Tekstur Permen Susu	56
14.	Data Analisa Data Uji Hedonik Mutu Tekstur Permen Susu	57
15.	Data Uji Hedonik Kesukaan Tekstur Permen Susu	59
16.	Data Analisa Data Uji Hedonik Kesukaan Tekstur Permen Susu	60
17.	Data Hasil Uji Kadar Air Permen Susu	62