

## SIFAT KIMIA KARAMEL SUSU SAPI DENGAN PENAMBAHAN JUS DAUN PANDAN WANGI (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) PADA KONSENTRASI BERBEDA

**Sopia Wahyuni (11381203768)**

Dibawah bimbingan Wieda N. H. Zain dan Triani Adelina

### INTISARI

Salah satu jenis produk olahan susu untuk menghindari kerusakan akibat kontaminasi bakteri adalah dalam bentuk karamel. Karamel adalah salah satu bentuk produk olahan susu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas karamel susu sapi dengan penambahan jus daun pandan wangi meliputi kualitas kimia. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri dari: 0%, 1%, 2%, 3%, dan 4% penambahan jus daun pandan wangi. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar protein, kadar gula reduksi, dan kadar abu. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pascapanen, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau pada bulan Agustus 2017. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus daun pandan wangi dengan level yang berbeda tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar air, kadar gula reduksi, kadar abu, serta berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap kadar protein. Kadar air yang dihasilkan pada penelitian ini berkisar 6,54%-7,19%, kadar gula reduksi 5,03%-6,65%, kadar abu 2,87%-2,96%, dan kadar protein 12,58%-17,77%. Kesimpulan hasil penelitian ini adalah pemberian jus daun pandan wangi dengan level yang berbeda (0, 1, 2, 3, dan 4%) pada karamel susu mampu memenuhi standar permen lunak dari segi kualitas kimia yaitu kadar air (6,54-7,19%), kadar gula reduksi (5,03-6,65%), tetapi masih tidak mampu memenuhi untuk kadar abu standar permen lunak (2,86-2,96%).

*Kata kunci : karamel, susu sapi, jus daun pandan wangi, sifat kimia*