

SKRIPSI

KUALITAS HEDONIK KAMEL SUSU KAMBING SAANEN PERANAKAN ETAWA (SAPERA) DENGAN PENAMBAHAN JUS BUAH NANAS (*Ananas comosus L. Merr*) PADA LEVEL BERBEDA



Oleh:

**Wiliyanti
11181200305**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

SKRIPSI

**KUALITAS HEDONIK KAMEL SUSU KAMBING SAANEN
PERANAKAN ETAWA (SAPERA) DENGAN PENAMBAHAN
JUS BUAH NANAS (*Ananas comosus L. Merr*) PADA
LEVEL BERBEDA**




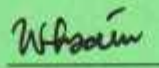
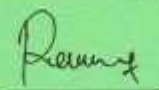

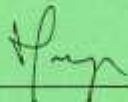
Oleh:

**Wiliyanti
11181200305**

**Diajukan sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian
Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan
dinyatakan lulus pada tanggal 22 Desember 2015

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Edi Erwan S.Pt, M.Sc, Ph.D	KETUA	
2.	Wieda Nurwidada H. Zain, S.Pt., M.Si	SEKRETARIS	
3.	Restu Misrianti, S.Pt., M.Si	ANGGOTA	
4.	Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si	ANGGOTA	
5.	Dr. Syumarrudin Siregar	ANGGOTA	

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

tinjauan suatu masalah.

n Syarif Kasim Riau

**KUALITAS HEDONIK KARAMEL SUSU KAMBING SAANEN
PERANAKAN ETAWA (SAPERA) DENGAN
PENAMBAHAN JUS BUAH NANAS
(*Ananas comosus L. Merr*) PADA
LEVEL BERBEDA**

Wiliyanti (11181200305)

Di bawah bimbingan Wieda Nurwidada Haristah Zain dan Restu Misrianti

INTISARI

Pemanfaatan susu kambing saat ini kurang dioptimalkan, karena susu kambing memiliki aroma khas. Oleh karena itu, perlu adanya pemanfaatan susu kambing sebagai poduk olahan misalnya caramel dengan penambahan jus buah nanas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jus buah nanas dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas hedonik dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma. Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pascapanen, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau pada bulan Maret-April 2015. Rancangan percobaan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri dari: kontrol (tanpa penambahan jus buah nanas), 15%, 30% dan 45% jus buah nanas. Parameter yang diamati adalah kualitas hedonik rasa, tekstur, warna dan aroma. Perbedaan rata-rata di uji dengan Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus buah nanas yang berbeda berpengaruh nyata terhadap rasa pada caramel susu kambing, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur, warna dan aroma. Kesimpulan hasil penelitian ini ialah buah nanas dapat ditambahkan pada caramel susu kambing sampai dengan 15%.

Kata kunci: caramel, susu kambing, jus buah nanas, kualitas hedonik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



HEDONIC QUALITY OF SAPERA GOAT MILK CAMEL WITH THE ADDITION OF PINEAPPLE JUICE (*ANANAS COMOSUS L. MERR*) AT DIFFERENT LEVEL

Wiliyanti (11181200305)

Under supervision of Wieda Nurwidada Haristah Zain and Restu Misrianti

ABSTRACT

The Utilization of goat milk is less optimized, because it has a distinctive aroma. Therefore it is needed diversification of goat milk into a caramel made from goat milk. This research aims to determine the effect of pineapple juice addition at different level to the hedonic quality, etc: taste, texture, color and aroma. This study was conducted in Laboratory of Postharvest Technology Faculty of Agriculture and Animal Science State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau on March until April 2015. The experimental design used in this research was Completely Randomized Design with four treatment and four replications. The treatments were control (without the addition of pineapple juice), 15%, 30% and 45% of pineapple juice. The means of differences were tested by Duncan's Multiple Ranges Test (DMRT). The result showed the addition of pineapple juice at different level significantly effect the taste of goat milk caramel, but did not significantly effect to the texture, color and aroma of goat milk caramel. In conclusion, the pineapple juice can be added up to 15% to make the goat milk caramel.

Key words: caramel, goat milk, pineapple juice, hedonic quality.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Kualitas Hedonik Karamel Susu Kambing Saanen Peranakan Etawa (SAPERA) dengan Penambahan Jus Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) pada Level Berbeda”**. Shalawat beriring salam penulis ucapkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita ke alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada ibu Wieda Nurwidada Haritsah Zain, S.Pt, M.Si sebagai dosen pembimbing pertama dan ibu Restu Misrianti, S.Pt, M.Si sebagai dosen pembimbing kedua yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan motivasi serta rekan-rekan yang telah memberikan dukungan kepada penulis. Semoga semua bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang setimpal dari Allah SWT.

Akhirnya penulis sangat mengharapkan semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Desember 2015

Penulis

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	4
1.4. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Susu Kambing (SAPER).....	5
2.2. Manfaat Susu Kambing	6
2.3. Tanaman Nanas	7
2.4. Karamel.....	8
2.5. Uji Hedonik	9
III. MATERI DAN METODE	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3.2. Bahan dan Alat	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.4. Prosedur Penelitian	13
3.5. Peubah yang Diamati	14
3.6. Analisis Data	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1. Rasa Karamel Susu Kambing	17
4.2. Tekstur Karamel Susu Kambing.....	18
4.3. Warna Karamel Susu Kambing	19
4.4. Aroma Karamel Susu Kambing.....	21
V. PENUTUP	23
5.1. Kesimpulan	23
5.2. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN.....	28