KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN DAYA LELEH ES KRIM PADA PENAMBAHAN GELATIN SEBAGAI BAHAN PENGENTAL DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian Pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare

FAISAL
NIM.215140057

Telah diperiksa dan disetujui,

Pada tanggal :

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Munir, S.Pt., M.P	**Rasbawati, S.Pt., M.Si**
NBM. 865 741	**NBM. 1180 338**

Mengetahui,

Dekan FAPETRIK UMPAR	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

Tanggal Lulus :

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
PAREPARE
2022

KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN DAYA LELEH ES KRIM PADA PENAMBAHAN GELATIN SEBAGAI BAHAN PENGENTAL DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA

FAISAL
NIM.215140057

SKRIPSI

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Munir, S.Pt., M.P	**Rasbawati, S.Pt., M.Si**
NBM. 865 741	**NBM. 1180 338**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

Isi Skripsi Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal :

Susunan Dewan Penguji :

Ketua	**Tanda Tangan**
Dr. Munir, S.Pt., M.P **NBM : 865 741**	
Anggota I	
Rasbawati, S.Pt., M.Si **NBM. 1180 338**	
Anggota II	
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si **NBM. 969420**	
Anggota III	
Fitriani, S.Pt., M.Si **NBM. 1161 167**	

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

Tanggal: 13 APRIL 2022

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM : 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Faisal

Nomor Induk Mahasiswa : 215140057

Program Studi : Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "kualitas organoleptik dan daya leleh es krim pada penambahan gelatin sebagai bahan pengental Dengan konsentrasi yang berbeda" yang telah saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil sebagaiatau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain. Semua sumber data dan informasi telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keselruhan skripsi ini hasil orang lain, saya menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Parepare, 25 Februari 2022

yang membuat pernyataan



Faisal

ABSTRAK

Faisal, 215140057, 2022, dengan judul penelitian *"*Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Pada Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental Dengan Konsentrasi yang Berbeda*"*. Pembimbing I Bapak Munir dan Pembimbing II Ibu Rasbawati. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas organoleptic dan konsentrasi yang berbeda.Adapun teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan es krim dengan penambahan Gelatine sebagai bahan pengental dengan konsentrasi yang berbeda. Metode penelitian eksperimental menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan penambahan gelatin pada es krim menunjukkan hasil organoleptik dan daya leleh yang terbaik pada penelitian.

Kata Kunci : Kualitas Organoleptik, Daya Leleh Es Krim Pada Penambahan Gelatin, Bahan Pengental, Konsentrasi yang Berbeda

ABSTRACT

Faisal, 215140057, 2022, with the research title "Organoleptic Quality And Melting Power Of Ice Cream On The Addition Of Gelatin As A Thickener With Different Concentrations". Advisor I Mr. Munir and Advisor II Mrs. Rasbawati. The purpose of this study was to determine the organoleptic quality and different concentrations. The data collection technique in this study was using ice cream with the addition of Gelatine as a thickening agent with different concentrations. The experimental research method used a completely randomized design (CRD). The research method used is descriptive quantitative method. The results showed that the treatment with the addition of gelatin to ice cream showed the best organoleptic results and melting power in the study.

Keywords: Organoleptic Quality, Melting Power of Ice Cream in Addition of Gelatin, Thickeners, Different Concentrations

KATA PENGANTAR



Assalamu Alaikum Wr. Wb

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Penelitian. Shalawat serta salam selalu tercurahkan kepada junjungan Nabi kita Muhammad SAW yang telah mengangakat derajat ummat manusia dari alam yang gelap menuju alam yang terang menderang. Skripsi ini berjudul "**Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim Pada Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi Yang Berbeda**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar starata satu atau Prodi Peternakan, Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan dari beberapa pihak moril maupun materi. Oleh karna itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan ucapat terima kasih yang sebesar-kepada :

1. Bapak dan Ibu tercinta, terimakasih atas doa dan dukungannya yang selalu tercurahkan setiap saat.
2. Ibu Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare, Bapak Drs. Munir S.Pt.,M.P selaku Pembimbing I dan ibu

Rasbawati, S.Pt.,M.Si yang selalu meluangkan waktu dan memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan penyusunan hasil penelitian ini.

3. Ibu Fitriani, S.Pt.,M.Si selaku Ketua Prodi Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare yang telah meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan penyusunan hasil penelitian ini.
4. Civitas Akademi Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.
5. Semua pihak yang tidak dapat saya sebut satu persatu yang selalu mendukung dan membantu dalam penyusunan hasil penelitian ini.

Penulis menyadari, dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan dan keterbatasan. Oleh karna itu saran dan masukan serta kritikan yang bersifat membangun sangat diharapkan agar tercapainya kesempurnaan penulisan selanyutnya. Dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua yang membacanya dan semoga ilmu yang kita miliki bermanfaat untuk dunia dan akhirat. Amin.

Wassamamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Parepare, 2022

Faisal
NIM. 215140057

DAFTAR ISI

SAMPUL i

HALAMAN PERSETUJUAN ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI iv

SURAT PERNYATAAN SKRIPSI v

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI.....ix

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR GAMBAR xii

BAB I. PENDAHULUAN..... 1

1.1. Latar Belakang..... 1

1.2. Rumusan Masalah..... 3

1.3. Tujuan Penelitian..... 3

1.4. Kegunaan Penelitian..... 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA..... 4

2.1. Definisi Susu..... 4

2.1.1. Kandungan Gizi Susu..... 5

2.2. Es Krim 6

2.3. Gelatin 9

2.3.1. Pembuatan Gelatin..... 10

2.4. Bahan Pengental..... 11

2.5. Kualitas Daya Leleh..... 12

2.6. Kualitas Organilektik..... 13

2.6.1 Tekstur..... 15

2.6.2 .Rasa 16
2.6.3 Warna 18
2.6.4. Aroma 19
BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS 21
3.1. Kerangka Pikir 21
3.2. Hipotesis 22
BAB IV. METODE PENELITIAN 23
4.1. Waktu dan Tempat 23
4.2. Alat dan Bahan 23
4.2.1. Alat 23
4.2.2. Bahan 23
4.3. Metode Penelitian 23
4.3.1. Pembuatan Es Krim 24
4.4. Analisis Data 24
4.5. Parameter Pengamatan 25
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN 27
5.1 Hasil 27
5.1.1 Warna 27
5.1.2 Tekstur 28
5.1.3 Aroma 29
5.1.4 Rasa 30
5.1.5 Daya Leleh 31
5.2. Pembahasan 32
5.2.1. Warna 32
5.2.2. Tekstur 33

5.2.3. Aroma 35
5.2.4. Rasa 36
5.2.5 Daya Leleh 37
BAB IV. PENUTUP 40
6.1. Kesimpulan 40
6.2. Saran 40
DAFTAR PUSTAKA 41
LAMPIRAN 45
RIWAYAT HIDUP 56

DAFTAR TABEL

Nomor Teks Halaman

Tabel 1. Kandungan Gizi Susu 5

Tabel 2. Standar Komposisi Es Krim 8

Tabel 3. Syarat Mutu Es Krim 9

Tabel 4. Penyebaran Kolagen Pada Bebera Jaringan Mamalia..... 11

DAFTAR GAMBAR

Nomor Teks Halaman

Gambar 1. Kerangka Pikir 21

Gambar 2. Rataan Uji Organoleptik (warna) Dengan Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental 27

Gambar 3. Rataan Uji Organoleptik (tekstur) Dengan Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental 28

Gambar 4. Rataan Uji Organoleptik (aroma) Dengan Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental 29

Gambar 5. Rataan Uji Organoleptik (rasa) Dengan Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental 30

Gambar 6. Rataan Daya Leleh Es Krim Dengan Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengetal 31

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
Lampiran 1.	Danah Pengacakan	45
Lampiran 2.	Kuesioner Penelis uji Organoleptik	46
Lampiran 3.	Analisis Data Daya Lele Es Krim dengan Penambahan Gelatin	47
Lampiran 4.	Analisis Data Warna Es Krim dengan Peambahan Gelatin	48
Lam piran 5.	Analisis Data Tekstur Es Krim dengan Penambahan Gelatin.....	49
Lampiran 6.	Analisis Data Aroma Es Krim dengan Penambahan Gelatin.....	50
Lampiran 7.	Analisis Data Rasa Es Krim dengan Penambahan Gelatin.....	51
Lampiran 8.	Dokumentasi Penelitian	52