

**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NANAS *{Ananas comosus (L.) Merr.}* TERHADAP
KADAR SERAT KASAR, KADAR AIR, TEKSTUR, WARNA DAN KESUKAAN PADA
KARAMEL SUSU**

SKRIPSI

Oleh

MOH. NUR ALI MUSLIM



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
S E M A R A N G
2 0 1 0**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NANAS *{Ananas comosus (L.) Merr.}* TERHADAP
KADAR SERAT KASAR, KADAR AIR, TEKSTUR, WARNA DAN KESUKAAN PADA
KARAMEL SUSU**

Oleh

**MOH. NUR ALI MUSLIM
H2E 006 033**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**

RINGKASAN

MOH. NUR ALI MUSLIM. H2E 006 033. 2006. Pengaruh Penambahan Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) terhadap Kadar Serat Kasar, Kadar Air, Tekstur, Warna dan Kesukaan pada Karamel Susu Sapi (*The Influence of Pineapple Addition on Crude Fiber Content, Water Content, Texture and Preference of Cow Milk Caramel*) (Pembimbing : **ANANG M. LEGOWO** dan **SRI MULYANI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan buah nanas terhadap kadar serat kasar, kadar air, tekstur, warna dan kesukaan karamel susu. Penambahan buah nanas yang sesuai dan optimal diharapkan dapat menghasilkan karamel susu yang disukai konsumen. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pengaruh penambahan buah nanas terhadap kadar serat kasar, kadar air, tekstur, warna, dan kesukaan pada karamel susu.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober-November 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Ilmu Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu sapi segar yang diperoleh dari koperasi susu, gula, mentega, agar-agar dan buah nanas. Alat yang digunakan adalah kompor, *blender*, teflon, nampan, gelas ukur, cawan porselin, oven, timbangan elektrik, kertas label, eksikator, pisau, kertas saring *whatman* dan peralatan untuk pengujian warna dan kesukaan berupa plastik, dan kuisisioner.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diterapkan yaitu karamel susu yang dibuat tanpa penambahan buah nanas (T0), karamel susu yang dibuat dengan penambahan buah nanas 5% (T1), karamel susu yang dibuat dengan penambahan buah nanas 10% (T2), karamel susu yang dibuat dengan penambahan buah nanas 15% (T3), karamel susu yang dibuat dengan penambahan buah nanas 20% (T4). Variabel yang diamati adalah kadar serat kasar, kadar air, tekstur, warna dan kesukaan karamel susu. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam pada taraf 5% dan dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan.

Hasil sidik ragam menunjukkan perlakuan penambahan buah nanas menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar serat kasar, kadar air, tekstur, warna dan kesukaan karamel susu. Nilai kadar serat kasar antara 0,35%-4,50%; kadar air antara 10,15%-15,63%; skor tekstur adalah keras sampai tidak keras; skor warna adalah coklat muda sampai coklat dan skor kesukaan adalah agak suka sampai suka. dapat disimpulkan bahwa penambahan buah nanas dapat meningkatkan kadar serat kasar dan kadar air karamel susu dan berpengaruh terhadap tekstur, warna dan kesukaan karamel susu.

Kata kunci : karamel susu, kadar serat kasar, kadar air, tekstur, warna dan kesukaan