

## ABSTRAK

**ANITA PRIMANINGRUM.** H2E 002 256. 2006. Kadar Protein, Total Bahan Padat dan Nilai Mutu Hedonik Susu Pasteurisasi yang Ditambahkan Jus Lidah Buaya dengan Konsentrasi Berbeda (Protein Content, Total Solid and Hedonic Value of Pasteurized Milk with Different Concentration of Aloe Vera Juice). (Pembimbing : **ANANG M. LEGOWO** dan **V. PRIYO BINTORO**).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan jus lidah buaya pada pasteurisasi susu terhadap kadar protein, total bahan padat dan mutu hedonik. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Januari-Maret 2006 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.

Materi yang digunakan adalah susu sapi segar, lidah buaya, katalisator (selenium reagent mixture),  $H_2SO_4$  pekat, aquades, NaOH 45%, larutan asam borat 4%, indikator MR-MB, larutan 0,1 N HCl. Alat yang digunakan adalah pisau, blender, saringan, timbangan elektrik, gelas ukur, water bath, erlenmeyer, tabung reaksi, beker glass, pipet tetes, pipet volume, termometer, labu destruksi, labu destilasi, alat penyulingan, pemanas listrik, alat titrasi, cawan porselin, penjepit, eksikator, oven dan perangkat uji mutu hedonik. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah T0: Penambahan jus lidah buaya 0% pada pasteurisasi susu, T1: Penambahan jus lidah buaya 2% pada pasteurisasi susu, T2: Penambahan jus lidah buaya 4% pada pasteurisasi susu, T3: Penambahan jus lidah buaya 6% pada pasteurisasi susu. Analisis data menggunakan metode sidik ragam pada taraf signifikansi 5%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan yang nyata maka hasil pengamatan kadar protein dan total bahan padat dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan sedangkan untuk data hasil pengujian mutu hedonik dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus lidah buaya tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein tetapi berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap total bahan padat dan nilai mutu hedonik yaitu warna, bau dan rasa. Warna susu pasteurisasi yang dihasilkan putih sedikit kehijauan, bau sedikit langu dan rasa susu sedikit pahit.

Kata kunci : susu pasteurisasi, lidah buaya, kadar protein, total bahan padat, mutu hedonik.