

RINGKASAN

MEGA ANDANY SAVANNA. H2E 004 217. 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Krim Susu yang Ditambah Ekstrak Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*) terhadap Angka Thiobarbituric Acid (TBA), Kadar Air dan Tekstur Krim (*The Influence of Storage Period of Milk Cream Added by Green Pea (*Phaseolus aureus*) Sprout Extract on Thiobarbituric Acid Value, Water Content and Texture of Cream*). (Pembimbing: **KUSRAHAYU** dan **SRI MULYANI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh lama penyimpanan krim susu yang ditambah ekstrak kecambah kacang hijau terhadap angka Thiobarbituric Acid (TBA), kadar air dan tekstur krim. Penelitian ini nantinya diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan mengenai peranan ekstrak kecambah kacang hijau pada kerusakan atau ketengikan krim. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan November dan Desember 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Materi yang digunakan adalah susu sapi segar sebanyak 34 liter yang dibeli dari satu tempat yaitu KUD Mekar Ungaran, ekstrak kecambah kacang hijau, reagen thiobarbituric acid (TBA), reagen toluene, aquades, HCL, dan air. Alat yang digunakan adalah gelas ukur, juicer, separator, timbangan elektrik, baskom, thermometer, batu didih, tabung Sterling-Bidwell, labu destilasi, erlenmayer, spektrofotometri, serta peralatan yang digunakan untuk pengujian tekstur berupa tempat sampel plastik, sendok dan Kuisiner. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Variabel yang diamati adalah angka thiobarbituric acid (TBA), kadar air dan tekstur krim. Data analisis dengan sidik ragam taraf 5%. Uji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama penyimpanan berbeda nyata ($P < 0,05$) dalam mempengaruhi nilai angka TBA, sedangkan kadar air dan tekstur krim tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Angka TBA berkisar antara 0,524-1,310 mg malonaldehid/kg. Kadar air berkisar antara 48,59 % - 81,37 % dan skor terhadap tekstur adalah tidak lembut sampai lembut. Perlakuan lama penyimpanan secara umum adalah semakin lama penyimpanan angka TBA akan semakin naik, sedangkan kadar air dan tekstur krim selama penyimpanan tidak mengalami perubahan.

Kata Kunci : Lama penyimpanan, krim, angka TBA, kadar air, tekstur