

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN  
PANDAN (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.)  
TERHADAP RASA DAN AROMA  
YOGURT SUSU KAMBING**

**SKRIPSI**

**Yayan Suherlan  
NPM : 19510100807**

**Disetujui dan disahkan pada :**

**Hari :  
Tanggal : 26 JUL 2023  
Tempat : Purwokerto**

**Mengetahui :**

**Fakultas Peternakan  
Universitas  
Widyakusuma  
Dekan,**



**Ir. Supranoto, M.P.  
NIDN. 6100751022**

**Menyetujui :**

**Pembimbing I**



**Ir. Supranoto, M.P.  
NIDN. 6100751022**

**Pembimbing II**



**Ir. Citopartusi, MPT, M.Si.  
NIP. 196607031992032001**

## PERNYATAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yayan Suherlan

NPM : 19510100807

Fakultas : Peternakan

Program Studi : Peternakan

Judul : Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amarryllifolius Roxb.*) Terhadap Rasa dan Aroma Yogurt Susu Kambing

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak pernah ada karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaandi suatu perguruan tinggi dan di sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Purwokerto, 26 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Yayan Suherlan

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'amin. Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat limpahan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) Terhadap Rasa dan Aroma Yogurt Susu Kambing. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian yang dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto pada tanggal 22-23 Februari 2023. Penulis menyampaikan terimakasih atas bantuan, bimbingan, serta motivasi dalam melaksanakan penelitian dan penyusunan skripsi kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kesempatan, kesehatan, rezeki dan kekuatan dalam melaksanakan penelitian.
2. Kedua orang tua yang saya cintai yaitu Ibu Sukiem dan Bapak Alip Mulyanto beserta keluarga yang telah memberikan motivasi, dukungan dan bimbingan.
3. Gita Nagiyanti, Rodesta Dwi Anggoro, dan Tegar Solehchatas selaku teman dan sahabat yang telah memberikan motivasi serta dukungan selama penelitian dan penyusunan skripsi.
4. Keluarga besar Kos Odi yang telah memberikan motivasi serta dukungan selama proses penelitian berlangsung.
5. Teman-teman angkatan 2019 Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto yang telah membantu dan memberikan masukan selama proses penyusunan skripsi.

6. Ir. Supranoto, M.P. selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto dan selaku dosen pembimbing pertama.
7. Ir. Citopartusi, MPT, M.Si. selaku dosen pembimbing kedua.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu segala kritik dan saran sangat penulis harapkan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis pada khususnya dan setiap pembaca pada umumnya.

Purwokerto, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
RINGKASAN .....	xi
<i>SUMMARY</i> .....	xii
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
1.5. Hipotesis .....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Susu Kambing .....	5
2.2. Daun Pandan .....	7
2.2.1. Klasifikasi Tanaman .....	7
2.2.2. Deskripsi Tanaman .....	7
2.2.3. Morfologi Tanaman .....	8
2.2.4. Kandungan Daun Pandan .....	8
2.2.5. Khasiat dan Kegunaan .....	11
2.3. Yogurt Susu Kambing .....	12

2.4. Rasa .....	14
2.5. Aroma .....	15
<b>BAB 3. MATERI DAN METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1. Materi Penelitian .....	16
3.1.1. Bahan Penelitian .....	16
3.1.2. Peralatan Penelitian .....	16
3.2. Rancangan Penelitian .....	17
3.3. Cara Kerja .....	17
3.3.1. Persiapan dan Sterilisasi Alat .....	17
3.3.2. Pembuatan Yogurt Kontrol (Tanpa Daun Pandan) .....	18
3.3.3. Pembuatan Yogurt dengan Penambahan Daun Pandan .....	19
3.3.4. Uji Organoleptik .....	19
3.4. Metode Pengambilan Data .....	20
3.5. Tabulasi Data .....	20
3.6. Model Matematis .....	21
3.7. Analisis Variansi .....	21
3.8. Waktu dan Tempat .....	22
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
4.1. Rasa .....	23
4.2. Aroma .....	27
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>32</b>
5.1. Kesimpulan .....	32
5.2. Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>33</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Yogurt Susu Kambing .....	14
2. Skoring Uji Organoleptik .....	20
3. Tabulasi Data (Rasa dan Aroma) .....	20
4. Analisis Variansi (Anava) .....	21
5. Hasil Analisis Variansi Rasa Yogurt Susu Kambing .....	24
6. Hasil Uji BNT Rasa Yogurt Susu Kambing .....	25
7. Hasil Analisis Variansi Aroma Yogurt Susu Kambing .....	28
8. Hasil Uji BNT Aroma Yogurt Susu Kambing .....	29
9. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan .....	37
10. Hasil Anava Terhadap Rasa Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan .....	38
11. Hasil Uji BNT Terhadap Rasa Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan .....	39
12. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan .....	40
13. Hasil Anava Terhadap Aroma Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan .....	41
14. Hasil Uji BNT Terhadap Aroma Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan .....	42

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Grafik Rataan Rasa Yogurt Susu Kambing .....	23
2. Rataan Aroma Yogurt Susu Kambing .....	28
3. Susu Kambing .....	44
4. Daun Pandan Wangi .....	44
5. <i>Plain Yogurt Biokul</i> .....	45
6. Timbangan Digital .....	45
7. Alat Blender .....	46
8. Gelas Ukur .....	46
9. Thermometer .....	47
10. Panci .....	47
11. Kompor Gas .....	48
12. Wadah Baskom .....	48
13. Alumunium Foil .....	49
14. Toples Kaca .....	49
15. Inkubator Yogurt .....	50
16. Alat Penyaring .....	50
17. Alat Pengaduk .....	51
18. Sterilisasi Peralatan .....	51
19. Pencucian Daun Pandan .....	52
20. Penimbangan Daun Pandan .....	52



21. Pemplenderan Susu Kambing dan Daun Pandan .....	53
22. Penyaringan Hasil Pemplenderan .....	53
23. Proses Pasteurisasi dan Pendinginan .....	54
24. Penambahan <i>Plain Yogurt</i> .....	54
25. Pemasangan Label pada Toples Kaca .....	55
26. Toples Kaca yang Terisi Adonan .....	55
27. Persiapan Inkubasi dan Pengcakan .....	56
28. Proses Inkubasi .....	56
29. Pembungkusan Yogurt pada Wadah <i>Cup</i> .....	57
30. Persiapan Uji Organoleptik .....	57
31. Pengujian Organoleptik oleh Panelis .....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Tabulasi Data Rasa Yogurt Susu Kambing .....	37
2. Analisis Variansi (Anava) Rasa Yogurt Susu Kambing .....	38
3. Uji Beda Nyata Terkecil Rasa Yogurt Susu Kambing .....	39
4. Tabulasi Data Aroma Yogurt Susu Kambing .....	40
5. Analisis Variansi (Anava) Aroma Yogurt Susu Kambing .....	41
6. Uji Beda Nyata Terkecil Aroma Yogurt Susu Kambing .....	42
7. Contoh Formulir Uji Organoleptik .....	43
8. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	44