

*Assalamu'alaikum Wr. Wb.*

*Seiring rasa syukur kepada Allah SWT,  
kupersembahkan karya sederhana ini kepada:*

*Mama dan Papa yang sangat kucintai, yang telah mendidikku  
dengan penuh kasih sayang, kesabaran dan pengorbanan serta  
senantiasa mendoakan untuk keberhasilanku.*

*Seluruh keluarga besarku, teman-temanku, para pendidikku dan  
almamater tercinta.*

**Bismillaahirrahmaanirrahiim**

**“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”  
(QS. Al-Insyirah: 6)**

**“Tuntutlah ilmu, sesungguhnya menuntut ilmu adalah pendekatan diri kepada Allah Azza wajalla, dan mengajarkannya kepada orang yang tidak mengetahuinya adalah sodaqoh. Sesungguhnya ilmu pengetahuan menempatkan orangnya, dalam kedudukan terhormat dan mulia (tinggi). Ilmu pengetahuan adalah keindahan bagi ahlinya di dunia dan di akhirat”  
(HR. Ar-Rabii’)**

## SANWACANA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Pembuatan Permen Karamel Susu terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik** dengan baik. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari keterlibatan berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, terima kasih atas doa, dukungan, semangat, cinta dan kasih sayang yang telah diberikan selama ini hingga ujung waktu nanti.
2. Ibu Ir.Susilawati, M.S., selaku Dosen Pembimbing I atas bimbingan dan saran yang telah diberikan.
3. Ibu Dyah Kesumawardhani, S.Pi., M.P, selaku Dosen Pembimbing II atas saran, nasehat, pelajaran hidup, dan bimbingannya selama kuliah serta menyelesaikan skripsi ini hingga memperoleh gelar Sarjana.
4. Ibu Ir. Sri Setyani, M.S., atas kesediaannya menjadi pembahas, serta atas nasehat dan saran perbaikan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Dr. Eng. Ir. Udin Hasanudin, M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian yang telah memberikan izin kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan yang dimiliki penulis. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat untuk kehidupan di dunia ini. Amin ya Allah.

Bandar Lampung, Februari 2012

Penulis

*Rifky Afriananda*

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Kerangka Pemikiran .....	3
1.4. Hipotesis .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
2.1 Susu Kambing .....	7
2.2 Permen Karamel .....	10
2.3 Glukosa .....	11
2.4 Gula Pasir (Sukrosa) .....	13
2.5 Karamelisasi .....	14
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	16
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	16
3.2 Bahan dan Alat .....	16
3.3 Metode Penelitian .....	17
3.4 Pelaksanaan Penelitian .....	17
3.5 Pengamatan .....	19
3.5.1 Kadar air.....	19

	vi
3.5.2 Kadar abu .....	19
3.5.3 Kadar gula reduksi .....	20
3.5.4 Total Mikroba .....	21
3.5.5 Total Kapang dan Khamir .....	22
3.5.6 Uji Organoleptik .....	23
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
4.1 Kadar Air.....	25
4.2 Kadar Abu .....	26
4.3 Kadar Gula Reduksi .....	28
4.4 Total Kapang dan Khamir.....	30
4.5 Total Mikroba.....	31
4.6 Uji Organoleptik .....	32
4.6.1 Warna .....	32
4.6.2 Tekstur .....	33
4.6.3 Flavor .....	35
4.6.4 Penerimaan Keseluruhan .....	37
4.5 Penentuan Perlakuan Terbaik .....	38
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>40</b>
5.1 Simpulan .....	40
5.2 Saran.....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>43</b>
Tabel 15-50 .....	44
Gambar 1-21.....	59