

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

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

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

*Seluruh keluarga besarku, teman-temanku, para pendidikeku 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 Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Permen Karamel Susu Kambing** 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 di ujung waktu nanti.
2. Ibu Ir.Susilawati, M.S., selaku Dosen Pembimbing I atas bimbingan dan saran yang telah diberikan.
3. Bapak Ir. H. Muhammad Nur, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing II atas saran, nasehat, pelajaran hidup, dan bimbingannya selama kuliah serta menyelesaikan skripsi ini hingga memperoleh gelar Sarjana.
4. Bapak Ir. Samsul Rizal, M.Si. 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

Putri Cyntia Dewi

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	5
1.3. Kerangka Pemikiran	5
1.4. Hipotesis	9
II. TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Susu Kambing	11
2.2 Permen Karamel Susu	13
2.3 Gula Pasir (Sukrosa)	16
2.4 Pengemasan.....	16
III. BAHAN DAN METODE	23
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Bahan dan Alat	23
3.3 Metode Penelitian	24
3.4 Pelaksanaan Penelitian	24
3.5 Pengamatan	27
3.5.1 Kadar air.....	27
3.5.2 Kadar abu	27
3.5.3 Kadar gula reduksi	28

3.5.4 Total Kapang dan Khamir	29
3.5.5 Total Mikroba	30
3.5.6 Uji Organoleptik	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Kadar Air.....	33
4.2 Kadar Abu	35
4.3 Kadar Gula Reduksi	37
4.4 Total Kapang dan Khamir.....	39
4.5 Total Mikroba.....	41
4.6 Uji Organoleptik	43
4.6.1 Warna	43
4.6.2 Tekstur	46
4.6.3 Rasa.....	47
4.6.4 Aroma.....	49
4.6.5 Penerimaan Keseluruhan	51
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Simpulan	54
5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57
Tabel 4-53	58
Gambar 12-22.....	98