

## **ABSTRAK**

**PENGARUH JENIS KEMASAN DAN LAMA PENYIMPANAN  
TERHADAP SIFAT KIMIA, MIKROBIOLOGI, DAN ORGANOLEPTIK  
PERMEN KARAMEL SUSU KAMBING**

Oleh

**PUTRI CYNTHIA DEWI**

**Permen karamel susu  
merupakan sejenis *toffee* yang  
tergolong kedalam jenis permen  
lunak (*soft candy*) dan dibuat  
menggunakan bahan dasar susu  
dan gula. Salah satu cara untuk  
menghambat kerusakan pada**

**produk pangan adalah dengan pengemasan dan penyimpanan yang baik. Diperlukan bahan pengemas yang tepat bagi produk permen karamel susu sehingga daya simpan produk akan lebih lama serta menjaga mutu produk itu sendiri.**

**Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis pengemas dan lama penyimpanan selama 28**

**hari pada suhu ruang yang dapat mempertahankan sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sesuai standar mutu permen karamel SNI 3457.2 tahun 2008, serta mengetahui adanya interaksi antara jenis pengemas dan lama penyimpanan permen karamel susu kambing.**

---

Penelitian dilakukan dalam dua faktor menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dalam tiga kali ulangan. Faktor pertama adalah jenis kemasan (P) yang terdiri dari plastik polietilen ( $P_1$ ), *aluminium foil* ( $P_2$ ), dan kemasan kertas minyak ( $P_3$ ). Faktor kedua adalah lama penyimpanan (L) yang terdiri dari lama penyimpanan 0 hari ( $L_1$ ), 7 hari ( $L_2$ ), 14 hari ( $L_3$ ), 21 hari ( $L_4$ ), dan 28 hari ( $L_5$ ). Data yang diperoleh akan diuji homogenitas, uji barlett, uji tukey dan analisis ragam untuk mendapatkan perbedaan antar perlakuan, kemudian dilakukan uji lanjut menggunakan uji perbandingan dan polinomial ortogonal pada taraf nyata 1% atau 5%.

Jenis kemasan *aluminium foil* selama penyimpanan 28 hari pada suhu ruang, merupakan jenis kemasan terbaik yang dapat mempertahankan sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik permen karamel susu kambing dengan kriteria kadar air 5,81% b/b, kadar abu 0,95% b/b, kadar gula reduksi 2,26% b/b, total kapang dan khamir  $0,49 \times 10^2$  koloni/gram, total mikroba  $2,83 \times 10^2$  koloni/gram, serta sifat warna coklat, tekstur lunak, rasa manis serta aroma netral. Dimana kriteria tersebut memenuhi standar SNI Permen Karamel No. 3547. 2 tahun 2008.

Kata kunci: Pemen karamel susu, karamelisasi, kemasan, susu kambing.