

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH WAKTU PEMANASAN DAN JENIS SUSU TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK PERMEN KARAMEL SUSU**

**Oleh**

**YUNI NOVIYANTI**

Salah satu produk olahan susu adalah permen karamel susu. Waktu pemanasan dan jenis susu yang berbeda pada pembuatan permen karamel susu akan menghasilkan karakteristik permen yang berbeda pula. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui waktu pemanasan yang optimal dan jenis susu yang dapat menghasilkan permen karamel susu dengan sifat organoleptik terbaik.

Perlakuan disusun secara faktorial yang terdiri dari 2 faktor, yaitu waktu pemanasan dan jenis susu dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah waktu pemanasan (L) dengan 4 taraf, yaitu 5 menit (L1), 10 menit (L2), 15 menit (L3), dan 20 menit (L4). Faktor kedua adalah jenis susu (K) dengan 2 taraf, yaitu susu kambing (K1) dan susu sapi (K2).

Kesamaan ragam data diuji dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan Uji *Tuckey*. Data hasil pengamatan dilakukan sidik ragam untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan antar perlakuan. Data diolah lebih lanjut dengan uji BNP 1% atau 5%. Sampel terbaik yang diperoleh kemudian dilakukan

uji deskripsi untuk mengetahui deskripsi sifat sensori dengan metode *free choice profiling*. Selain itu, juga dianalisis kadar air, kadar abu, dan gula reduksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu pemanasan dan jenis susu yang menghasilkan permen karamel susu dengan sifat organoleptik terbaik yaitu pada perlakuan jenis susu kambing pada waktu pemanasan 10 menit dengan skor warna 4,23 (coklat), skor tekstur 3,73 (agak lunak), skor rasa 3,55 (manis), skor aroma 3,45 (agak khas karamel), penerimaan keseluruhan 3,82 (agak suka), kadar air 7,09%, kadar abu 1,25%, dan kadar gula reduksi 4,91% yang memenuhi standar mutu SNI 3547.2-2008. Deskripsi permen karamel susu kambing berdasarkan metode *free choice profiling* adalah tekstur lunak, lembut dan kompak, ada sensasi lengket, padat, kenyal, dan lembek; warna coklat, coklat agak tua, coklat muda, dan coklat kekuningan; rasa manis ada rasa susu dan karamel; aroma karamel dan susu sedikit amis.

Kata kunci: jenis susu, waktu pemanasan, permen karamel susu, sifat organoleptik