EVALUASI VISKOSITAS DAN KADAR LEMAK YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN GELATIN KULIT KELINCI SEBAGAI BIO STABILISATOR ALAMI

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana

MAULIDI AHMAD ABDUL GHOFUR
201210350311042

FAKULTAS PERTANIAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG
2016
SKRIPSI
EVALUASI VISKOSITAS DAN KADAR LEMAK YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN GELATIN KULIT KELINCI SEBAGAI BIO STABILISATOR ALAMI

Oleh:
MAULIDI AHMAD ABDUL GHOFUR
NIM : 201210350311042


Menyetujui :

Pembimbing Utama

[Signature]

Dr. Ir. Weyandaka P. M. Kes
NIP. 11092090283

Pembimbing Pendamping

[Signature]

Prof. Dr. Ir Indah Prihartini MP
NIP. 196507291990062001

Penguji Utama

[Signature]

Bayu Etti Tri Adivastiti, S.Pt, M.Sc
NIDN. 0718078702

Penguji Pendamping

[Signature]

Dr. Ir. Asmah Hidayati, MS
NIP. 110890300299

Malang, 04 November 2016

Universitas Muhammadiyah Malang
Fakultas Pertanian Peternakan

[Seal]

[Signature]

Dr. Ir. Damat, MP
NIP. 19640228199031003
KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkah dan rahmat-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Evaluasi Viskositas dan Kadar Lemak Yoghurt dengan Penambahan Gelatin Kulit Kelinci.

Tujuan penulisan skripsi ini adalah dalam rangka menyelesaikan tugas Akhir guna memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang.

Sehubungan dengan semua itu, maka pada kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

4. Ibu Prof. Dr. Ir. Indah Prihartini, MP Selaku Pembimbing Pendamping.
5. Ibu Bayu Etti Tri Adiyastiti, S.Pt, M.Sc Selaku Penguji Utama.
7. Rekan-rekan angkatan 2012 yang telah memberi dukungan dan semangat.

Demikianlah, mudah-mudahan semua ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis untuk jalan meretas kehidupan dan masa depan yang lebih baik dan penuh harapan atas ridho Allah SWT. Apabila ada kekurangan dan kesalahan, penulis menyampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya. Atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

Malang, 19 Oktober 2016

Penulis
# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ......................................................................................................................... i  
DAFTAR ISI ................................................................................................................................. ii  
DAFTAR TABEL ............................................................................................................................ iii  
DAFTAR GAMBAR ........................................................................................................................ iv  
DAFTAR LAMPIRAN ....................................................................................................................... v  
RINGKASAN .................................................................................................................................... vi  

I. PENDAHULUAN ........................................................................................................................... 1  
1.1. Latar Belakang ..................................................................................................................... 1  
1.2. Perumusan Masalah .......................................................................................................... 2  
1.3. Tujuan ............................................................................................................................... 3  
1.4. Manfaat ............................................................................................................................. 3  

II. TINJAUAN PUSTAKA ................................................................................................................ 4  
2.1. Yoghurt ............................................................................................................................. 4  
2.2. Pembuatan Yoghurt .......................................................................................................... 6  
2.3. Gelatin ................................................................................................................................ 7  
2.4. Viskositas ........................................................................................................................ 9  
2.5. Kadar Lemak .................................................................................................................. 12  
2.6. Hipotesis .......................................................................................................................... 13  

III. METODELOGI PENELITIAN ............................................................................................... 14  
3.1. Waktu dan Tempat .......................................................................................................... 14  
3.2. Materi dan Alat ................................................................................................................ 14  
3.2.1. Materi Penelitian ......................................................................................................... 14  
3.2.2. Alat Penelitian ............................................................................................................ 14  
3.3. Batasan Variabel dan Cara Pengamatan ....................................................................... 14  
3.4. Metode Penelitian ........................................................................................................... 18  
3.4.1. Rancangan Percobaan ................................................................................................. 18  
3.4.2. Perlakuan .................................................................................................................... 18  
3.5. Metode Analisis Data ...................................................................................................... 19  
3.6. Alur Penelitian ............................................................................................................... 20  

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN ................................................................................................. 22  
4.1. Pengaruh Pemberian Gelatin Kulit Kelinci Terhadap Viskositas Yoghurt ......................... 22  
4.2. Pengaruh Pemberian Gelatin Kulit Kelinci pada Produk Olahan Yoghurt Terhadap Kandungan Kadar Lemak ................................................................. 25  

V. KESIMPULAN DAN SARAN ................................................................................................. 27  
5.1. Kesimpulan ...................................................................................................................... 27  
5.2. Saran ............................................................................................................................... 27  

DAFTAR PUSTAKA ........................................................................................................................... 28  
LAMPIRAN ..................................................................................................................................... 31  
SURAT PERNYATAAN ................................................................................................................ 36  
RIWAYAT HIDUP ......................................................................................................................... 37
### DAFTAR TABEL

<table>
<thead>
<tr>
<th>No.</th>
<th>Tabel</th>
<th>Halaman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tabel 2.1</td>
<td>Syarat Mutu Yoghurt (SNI 01-2981-1992)</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>Tabel 4.1</td>
<td>Rataan Viskositas (cP) Yoghurt dengan Penambahan Gelatin Kulit Kelinci Berbeda</td>
<td>22</td>
</tr>
<tr>
<td>Tabel 4.2</td>
<td>Analisis Variansi Viskositas Yoghurt Gelatin Kulit Kelinci</td>
<td>23</td>
</tr>
<tr>
<td>Tabel 4.3</td>
<td>Uji Duncan Viskositas Yoghurt Gelatin Kulit Kelinci</td>
<td>24</td>
</tr>
<tr>
<td>Tabel 4.4</td>
<td>Rataan Kadar Lemak Produk Olahan Susu Yoghurt dengan Penambahan Gelatin Kulit Kelinci Berbeda</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>Tabel 4.5</td>
<td>Analisis Variansi Kadar Kadar Lemak Produk Olahan Susu Yoghurt</td>
<td>26</td>
</tr>
<tr>
<td>No.</td>
<td>Gambar</td>
<td>Halaman</td>
</tr>
<tr>
<td>-----</td>
<td>-----------------------------------------------------------------------</td>
<td>---------</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gambar 3.6.1.  Proses Pembuatan Gelatin Kulit Kelinci</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gambar 3.6.2.  Proses Pembuatan Yoghurt Gelatin Kulit Kelinci</td>
<td>21</td>
</tr>
</tbody>
</table>
## DAFTAR LAMPIRAN

<table>
<thead>
<tr>
<th>No.</th>
<th>Lampiran</th>
<th>Halaman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>Lampiran 1. Hasil Analisis Varian Viskositas Yoghurt dengan</td>
<td>32</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Penambahan Gelatin Kulit Kelinci</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Lampiran 2. Hasil Analisis Varian Kadar Lemak Yoghurt dengan</td>
<td>33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Penambahan Gelatin Kulit Kelinci</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Lampiran 3. Hasil Kegiatan Penelitian</td>
<td>34</td>
</tr>
</tbody>
</table>
DAFTAR PUSTAKA


Chaplin, M. 2005. Gelatin. www//Isbuc.ac.uk


Jati, Wijaya. 2010, Sains Biologi IB, Jakarta: Yudhistira


Effendi, Muhajir. 2016. Uji Kualitas Produk Yoghurt Asal Susu Kambing Peranakan Etawah (Pe) Di Malang Raya. UMM. Malang


Rochintaniawati. 2013. Yoghurt. www//academia.edu

Setiawan, Putra. 2015. Fermentasi Susu oleh *Lactobacillus Bulgaricus*. Sekolah Pasca Sarjana, IPB. Bogor


Surono, N; Djazuli; D. Budiyanto; Widarto; Ratnawati; dan Sugiran. 2008. Penerapan Paket Teknologi Pengolahan Gelatin dari Ikan ucuh. Laporan BBPMHP, Jakarta.


Widman, 1989, Tinjauan Klinis atas Hasil Pemeriksaan Laboratorium, Jakarta.

