

**PENGARUH KOSENTRASI STARTER DAN EKSTRAK DAUNTERHADAP KADAR
TOTAL FLAVANOID,pH,DAN ORGANOLEPTIK YOGHURT DAUN KARET KEBO
(*Ficus elastica*)**

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN MEMPEROLEH GELAR SARJANA
STRATA 1**



Oleh :

AHMAD LUTHFI

201769050023

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
2021**

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Konsentrasi Starter dan Ekstrak Daun Terhadap Kadar Total
Flavonoid, pH, dan Organoleptik Yoghurt Daun Karet Kebo (*Ficus elastica*)
Disusun oleh : Ahmad Luthfi
NIM : 201769050023
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Telah diperiksa dan disetujui
Pasuruan, 14 Agustus 2021

Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Kaprodi Ilmu dan Teknologi Pangan



M. Aniar Hari S., S.P., M.P.
NIK. 0690202012



Hapsari Titi Palupi, S.TP., MP.
NIK. 069020205

LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI, FAKULTAS
PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA :

HARI : Sabtu
TANGGAL : 14 Agustus 2021
JAM : 08.30 - selesai
JUDUL : Pengaruh Konsentrasi Starter dan Ekstrak Daun Terhadap Kadar Total
Flavonoid, pH, dan Organoleptik Yoghurt Daun Karet Kebo (*Ficus
elastica*)

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI

Penguji I

Hapsari Titi Palupi, S.TP., M.P.
NIK. 069020205

Penguji II

Dr. Deny Utomo, S.Pi., M.P.
NIK. 0690202027

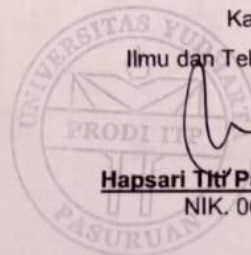
Mengesahkan

Dosen Pembimbing

M. Aniar Hari Swasono, S.P., M.P.
NIK. 0690202012

Kaprodi

Ilmu dan Teknologi Pangan



Hapsari Titi Palupi, S.TP., M.P.
NIK. 069020205

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Pertanian



Idah Luanhatul Fuad, S.P., M.Agr.
NIK. 0691109023

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Ahmad Luthfi

NIM : 201769050023

Program Studi: Ilmu Teknologi Pangan

Fakultas : Pertanian

Judul Skripsi : PENGARUH KOSENTRASI STARTER DAN EKSTRAK DAUNTERHADAP KADAR TOTAL FLAVANOID,pH,DAN ORGANOLEPTIK YOGHURT DAUN KARET KEBO (*Ficus elastica*)

Dengan ini saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat keseluruhan atau sebagian tulisan orang lain yang saya ambil dengan cara menyalin atau meniru dalam rangkaian kalimat atau simbol yang menunjukkan gagasan atau pendapat atau pemikiran dari penulis lain, yang saya akui seolah olah sebagai tulisan saya sendiri kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sadar dan tanpa paksaan.

Pasuruan, 2021

Penulis



Ahmad Luthfi
201769050023

MOTTO

“Kenikmatan terbaik di dalam hidup adalah melakukan apa yang orang katakan kamu tidak bisa lakukan. Kamu pernah diremehkan oleh seseorang? Yuk sekarang buktikan bahwa kamu bisa melakukan apa yang dia bilang kamu tidak bisa lakukan”

“Jangan hanya menunggu datangnya kesempatan. Kamu bisa memulai untuk ciptakan kesempatan, baik kesempatan untuk dirimu sendiri maupun kesempatan untuk orang lain, maka kamu akan jadi orang berguna”

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang tiada hentinya. Sehingga penulis dengan segala keterbatasan kemampuan dan pengetahuan dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul :“PENGARUH KOSENTRASI STARTER DAN EKSTRAK DAUNTERHADAP KADAR TOTAL FLAVANOID,pH,DAN ORGANOLEPTIK YOGHURT DAUN KARET KEBO (*Ficus elastica*) ”

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi dan melengkapi salah satu syarat dalam menempuh Sarjana Ilmu Teknologi Pangan Universitas Yudharta Pasuruan. Dalam segala kekurangan yang terdapat pada skripsi ini, penulis mengharapkan kritik dan sarannya. Pada kesempatan inilah penulis ingin menyampaikan terima kasih dan rasa hormat yang sebesar-besarnya kepada:

karena itu pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Romo K.H. Sholeh Bahrudin Kalam, selaku Pembina Yayasan Darut Taqwa yang selalu memberikan doa restunya.
2. Kedua Orang tua kami yang telah memberikan dorongan serta doa demi kelancaran dan kesuksesan kami.
3. Ibu Idah Lumhatul Fuad, SP., M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
4. Bapak Muh. Aniar Hari Swasono, S.P., M.P., selaku Pembimbing saya dalam mengerjakan skripsi ini.
5. Segenap Dosen Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Yudharta, yang telah memberikan ilmunya kepada kami.
6. Partnerku Vita Lestari Catur Intani yang selalu memberikan dukungan dan bersedia membantu kapanpun dan dimanapun.
7. Teman-teman (ITP 2017) Abdul Hamid R,Yudha Panji S,Nuril Amaliyyah,Nuriyah Fitriani,Selvi Setyowati,Atika Asri P. yang selalu setia menemani perjuangan sampai menempuh gelar sarjana dalam keadaan senang maupun susah. Khususnya Vita Lestari Catur Intani sahabat setia yang selalu menemani dan memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan sehingga pengerjaan Proposal Skripsi berjalan dengan lancar.

Kami menyadari skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga akhirnya laporan proposal skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan dilapangan serta bisa dikembangkan lagi lebih lanjut. Amiin.

Pasuruan, Juli 2021
Penyusun,

Ahmad Luthfi
201769050023

DAFTAR ISI

TANDA PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
TANDA PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Perumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB 2.....	Error! Bookmark not defined.
KAJIAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Yoghurt.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2. Kandungan Susu.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3 Syarat Mutu Susu Pasteurisasi menurut SNI 19 – 1502 - 1989.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Karet Kebo (<i>Ficus elastica</i>).....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Flavonoid.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Bakteri Asam Laktat.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Nilai pH.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Viskositas.....	Error! Bookmark not defined.

2.7 Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Proses Pembuatan Yoghurt Daun Karet Kebo.....	Error! Bookmark not defined.
3.4 Perancangan penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.5 Pengamatan dan Analisa Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	Error! Bookmark not defined.
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Kandungan Flavanoid.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Ph.....	Error! Bookmark not defined.
4.3 Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V	Error! Bookmark not defined.
KESIMPULAN DAN SARAN	Error! Bookmark not defined.
5.1 Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 SNI Yoghurt.....	7
Tabel 2.2 SNI Kandungan Susu.....	8
Tabel 2.3 SNI Syarat Mutu Susu Pasteurisasi.....	9
Tabel 3.1 Perlakuan penambahan starter dan ekstrak daun karet kebo.....	19
Tabel 3.2 Skor atau nilai kesukaan yoghurt daun karet kebo.....	22
Tabel 4.1 Uji Tukey Flavanoid.....	24
Tabel 4.2 Uji Tukey pH.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Karet Kebo.....	10
Gambar 3.1 Diagarm Alir Pembuatan Ekstrak Daun Karet Kebo.....	17
Gambar 3.2 Diagarm Alir Pembuatan Yoghurt Karet Kebo.....	18
Gambar 4.1 Histogramrata-rata hasil flavonoid.....	23
Gambar 4.2 Histogramrata-rata hasil pH.....	25
Gambar 4.3 Histogramrata-rata hasil skoring warna.....	28
Gambar 4.4 Histogramrata-rata hasil skoring aroma.....	29
Gambar 4.5 Histogramrata-rata hasil skoring tekstur.....	31
Gambar 4.6 Histogramrata-rata hasil skoring rasa.....	32
Gambar 4.7 Histogramindeks Efektifitas Terbaik Organoleptik.....	34
Gambar 4.8 Histogramindeks Efektifitas Perlakuan Organoleptik.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1:Lembar Uji Organoleptik.....	42
Lampiran 2:Hasil Uji Organoleptik Aroma Ulangan 1.....	44
Lampiran 3:Hasil Uji Organoleptik Aroma Ulangan 2.....	45
Lampiran 4:Hasil Uji Organoleptik Aroma Ulangan 3.....	46
Lampiran 5:Hasil Uji Organoleptik Warna Ulangan 1.....	47
Lampiran 6:Hasil Uji Organoleptik Warna Ulangan 2.....	48
Lampiran 7:Hasil Uji Organoleptik Warna Ulangan 3.....	49
Lampiran 8:Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ulangan 1.....	50
Lampiran 9:Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ulangan 2.....	51
Lampiran 10:Hasil Uji Organoleptik Tekstur Ulangan 3.....	52
Lampiran 11:Hasil Uji Organoleptik Rasa Ulangan 1.....	53
Lampiran 12:Hasil Uji Organoleptik Rasa Ulangan 2.....	54
Lampiran 13:Hasil Uji Organoleptik Rasa Ulangan 3.....	55
Lampiran 14:Uji BNT Organoleptik.....	56
Lampiran 15:Indeks Efektifitas.....	57
Lampiran 16:Dokumentasi.....	61

