

**PENGARUH KONSENTRASI SARI LEMON (*Citrus limon* L.)
TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN NILAI
ORGANOLEPTIK DALI SUSU SAPI**

SKRIPSI

OLEH :



RAIS WIZALVI
1510612034

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH KONSENTRASI SARI LEMON (*Citrus limon L.*) TERHADAP
KADAR AIR, KADAR PROTEIN, DAN NILAI ORGANOLEPTIK DALI
SUSU SAPI**

Rais Wizalvi di bawah bimbingan
drh. Yuherman, M.S., Ph.D. dan **Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D.**
Bagian Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari lemon (*Citrus limon L.*) dengan berbagai konsentrasi terhadap kadar air, kadar protein, dan nilai organoleptik dali susu sapi. Penelitian ini menggunakan 10.000 ml susu sapi dan 500 ml sari lemon. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A= sari lemon 0%, B= sari lemon 2,5%, C= sari lemon 5%, D= sari lemon 7,5% dan E= sari lemon 10%. Variabel yang diamati adalah kadar air, kadar protein, dan nilai organoleptik rasa, tekstur, aroma dan warna. Hasil penelitian menunjukkan penambahan konsentrasi sari lemon dalam pembuatan dali susu sapi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan nilai organoleptik. Semakin banyak konsentrasi sari lemon membuat kadar air dan nilai organoleptik semakin tinggi, sedangkan kadar protein dali menurun. Hasil terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan C (penambahan sari lemon 5%), menghasilkan dali susu sapi dengan kandungan kadar air 65,84%, kadar protein 15,61% dan nilai organoleptik rasa 2,80 (agak asam), tekstur 3,88 (sedikit kompak), aroma 2,72 (aroma khas lemon lemah) dan warna 2,56 (putih kekuningan).

Kata kunci : *Lemon, Dali, Susu sapi*