

**PENGARUH PENAMBAHAN PROPOLIS *TRIGONA sp.*
TERHADAP KADAR AIR, pH, ANTIOKSIDAN, *LIGHTNESS*,
KEKERASAN DAN ORGANOLEPTIK PERMEN MADU**

SKRIPSI

Oleh :

YOSSI FEBILA ROSA
1910612040



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN PROPOLIS *TRIGONA sp.*
TERHADAP KADAR AIR, pH, ANTIOKSIDAN, *LIGHTNESS*,
KEKERASAN DAN ORGANOLEPTIK PERMEN MADU**

SKRIPSI

Oleh :

YOSSI FEBILA ROSA

1910612040



Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

YOSSI FEBILA ROSA

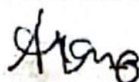
Pengaruh Penambahan Propolis *Trigona sp.* Terhadap Kadar Air, pH, Antioksidan,
Lightness, Kekerasan, dan Organoleptik Permen Madu

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan

Menyetujui

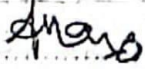

Pembimbing I

Pembimbing II



Aron Ariel Putra, S.Pt., M.Sc., Ph. D
NIP.198308232006041001

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc.
NIP.198204102005012001

Jenis Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Aron Ariel Putra, S.Pt., M.Sc., Ph. D	
Sekretaris	Rizki Dwi Setiawan, S.TP, M.Si.	
Anggota	Afriani Sandra, S.Pt., MP	
Anggota	drh. Yoherman, M.S., Ph. D	
Anggota	Deni Novia, S.TP, MP	
Anggota	Ade Rahmadi, S.Pt., MP	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program Studi
Peternakan

Dr. Ir. Adrizal, M.Si.
NIP.196212231990011001

Dr. Kusnadiji Subeti, S.Pt., MP
NIP.197907132006041003

Tanggal lulus: 11 Desember 2023

PENGARUH PENAMBAHAN PROPOLIS *TRIGONA sp.* TERHADAP KADAR AIR, pH, ANTIOKSIDAN, *LIGHTNESS*, KEKERASAN DAN ORGANOLEPTIK PERMEN MADU

YOSSI FEBILA ROSA, di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D. dan Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc.
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak
Universitas Andalas, 2023.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan propolis *Trigona sp* terhadap fisikokimia dan organoleptik (hedonik) pada permen madu. Penelitian ini menggunakan madu sebanyak 540 g dan propolis *Trigona sp* sebanyak 18 g. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Pemberian propolis *Trigona sp* pada permen madu adalah A (0%), B (1%), C (2%), D (3%) dan E (4%). Peubah yang diamati yaitu kadar air, pH, antioksidan, kekerasan, *lightness* (L*) dan organoleptik (hedonik). Hasil analisis statistik menunjukkan penambahan propolis *trigona sp.* berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, pH, antioksidan, *lightness* (L*), kekerasan, organoleptik rasa, dan tekstur tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap organoleptik warna dan aroma. Pada penelitian ini didapatkan hasil secara keseluruhan kadar air 4,83 – 7,26 %, pH 3,52 – 4,01, antioksidan 1027,07 – 1341,35 $\mu\text{g/ml}$, *lightness* (L*) 24,96 – 26,38, kekerasan 86,99 N/cm^2 – 229,60 N/cm^2 , organoleptik warna 4,90 – 5,30 (netral – suka), organoleptik rasa 2,90 – 5,60 (tidak suka – suka), organoleptik tekstur 4,30–5,52 (netral – agak suka) dan organoleptik aroma 4,12–4,88 (netral – agak suka). Perlakuan terbaik dihasilkan oleh perlakuan B (penambahan 1% propolis) dengan kadar air 5,80%, pH 3,69, nilai IC_{50} 1255,65 $\mu\text{g/ml}$, kekerasan 229,60 N/cm^2 , *lightness* (L*) 26,04, dan uji organoleptik agak suka.

Kata kunci : *Apis mellifera*, permen madu, propolis, *Trigona sp*

