

**VARIASI PERSENTASE EVAPORASI SUSU SAPI TERHADAP KADAR
AIR, KADAR LEMAK, RENDEMEN DAN ORGANOLEPTIK DALI -
*LIKE PRODUCT***

SKRIPSI

Oleh

MUFTI ALHAFIDZ
1410612119



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

MUFTI ALHAFIDZ
1410612119

**VARIASI PERSENTASE EVAPORASI SUSU SAPI TERHADAP KADAR
AIR, KADAR LEMAK, RENDEMEN DAN ORGANOLEPTIK DALI-LIKE
PRODUCT**

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

Menyetujui :

Pembimbing I

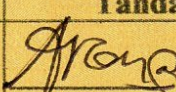
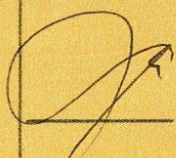
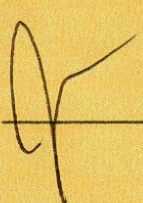


Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D
NIP. 198308232006041001

Pembimbing II



Dr. Sri Melia, STP, MP
NIP. 197506042002122001

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan	
Ketua	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D		
Sekretaris	Ade Sukma, S.Pt, MP, Ph.D		
Anggota	Dr. Sri Melia, STP, MP		
Anggota	Indri Juliyarsi, SP, MP		
Anggota	Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc		
Anggota	Deni Novia, STP, MP		

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas**

**Ketua Program Studi
Peternakan**

Prof. Dr. Ir. James Hellyward, MS, IPU
NIP. 196107161986031005

Dr Ir. Ade Djulardi, MS
NIP. 195907241984121001

Tanggal Lulus :15 Juli 2019

VARIASI PERSENTASE EVAPORASI SUSU SAPI TERHADAP KADAR AIR, KADAR LEMAK, RENDEMEN DAN ORGANOLEPTIK DALI-LIKE PRODUCT

Mufti Alhafidz, dibawah bimbingan
Aronal Arief Putra S.Pt M.Sc Ph.D dan **Dr. Sri Melia S.TP MP**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase evaporasi susu sapi terhadap kualitas *dali-like product* yang dihasilkan dilihat dari segi karakteristik fisikokimia dan organoleptiknya. Penelitian ini menggunakan susu kerbau sebanyak 1(satu) liter dan susu sapi sebanyak 4(empat) liter. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A = susu kerbau tanpa evaporasi, B = evaporasi susu sapi 20%, C = evaporasi susu sapi 30%, D = evaporasi susu sapi 40%, dan E = evaporasi susu sapi 50%. Parameter yang diuji dalam penelitian ini adalah kadar air, kadar lemak, rendemen dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan persentase evaporasi susu sapi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) kadar air, kadar lemak, dan organoleptik, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap rendemen. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan C dengan rata-rata kadar air 78,76%, kadar lemak 6,87%, warna 2,24 (hijau muda) dan aroma 3,00 (terdeteksi lemah).

Kata Kunci : *Dali-like product*, evaporasi, organoleptik, sari daun sisal.

