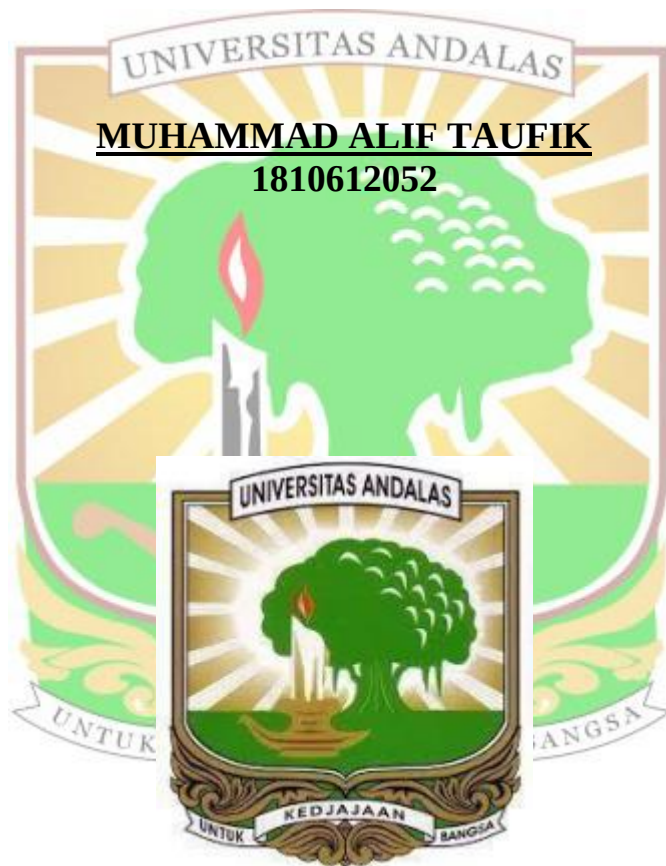


**PENGARUH PEMBERIAN BUBUK KULIT BUAH MANGGIS
(*Garcinia mangostana*) TERHADAP DIAMETER KEMBANG,
DESKRIPTIF SENSORI DAN KADAR AIR PADA KERUPUK
SUSU**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH PEMBERIAN BUBUK KULIT BUAH MANGGIS
(*Garcinia mangostana*) TERHADAP DIAMETER KEMBANG,
DESKRIPTIF SENSORI DAN KADAR AIR PADA KERUPUK
SUSU**

SKRIPSI

Oleh :



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada
Fakultas peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH PEMBERIAN KULIT BUAH MANGGIS (*Garcinia mangostana*) TERHADAP DIAMETER KEMBANG, DESKRIPTIF SENSORI DAN KADAR AIR PADA KERUPUK SUSU

MUHAMMAD ALIF TAUFIK di bawah bimbingan
Ade Sukma S.Pt, M P, Ph.D dan drh. Yuherman M S, Ph.D Departemen
Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) terhadap karakteristik fisik kerupuk susu, meliputi kadar air, diameter kembang, warna, dan kerenyahan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan lima perlakuan, yaitu penambahan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) sebesar 0% (kontrol), 5%, 10%, 15%, dan 20%, masing-masing dengan empat ulangan. Parameter yang dianalisis secara kuantitatif meliputi kadar air dan diameter kembang, sedangkan parameter kerenyahan dan warna diamati secara deskriptif untuk mengetahui perubahan visual dan tekstur produk. Data kuantitatif dianalisis menggunakan sidik ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan (DMRT) pada taraf 1%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan diameter kembang kerupuk susu. Semakin tinggi konsentrasi bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*), kadar air cenderung menurun, namun diameter kembang juga ikut menurun hingga tidak terjadi pengembangan pada konsentrasi 15% dan 20%. Secara deskriptif, kerupuk dengan penambahan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) cenderung memiliki warna yang lebih gelap dan tekstur yang lebih keras dibanding kontrol. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan 5% bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*), yang menghasilkan keseimbangan antara manfaat fungsional dan karakteristik fisik produk yang masih dapat diterima secara visual dan tekstura.

Kata kunci: bubuk kulit manggis, deskriptif sensori, diameter kembang, kadar air, kerupuk susu