

ABSTRAK

MOH. SYAHRIL A. LUAWO 612310011 PENGUJIAN KADAR ABU PADA SUSU BUBUK dibawah Bimbingan Rahmiyati Kasim, dan Suryani Une.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan kadar abu pada susu hilo dan susu dancow. Pengujian dilakukan di Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP), Propinsi Gorontalo. Metode kegiatan yang digunakan dalam kajian ini adalah metode eksperimen. Pengolahan data dilakukan dengan analisis secara eksperimen berdasarkan data primer dan data sekunder. Hasil yang diperoleh dari pengujian ini menunjukkan bahwa kandungan susu bubuk hilo putih kadar abunya 5,71% lebih tinggi dibandingkan dengan susu dancow putih 4,97 %. Bila dibandingkan dengan standar nasional (SNI) kadar abu yang didapatkan masih memenuhi syarat yang ditetapkan yaitu kadar abu susu bubuk berlemak maksimal 6%.

Kata kunci : *kadar abu, susu bubuk*

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT. Karena atas berkah, rahmat dan karuniaNya lah penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini, walaupun dalam penulisan ini penulis banyak di perhadapkan dengan berbagai macam tantangan dan kesulitan. Namun berkat kesabaran hati serta bantuan dan bimbingan dari semua pihak terutama dosen pembimbing I, Rahmiyati Kasim, STP.,M.Si, dan Dosen Pembimbing II, Ibu Suryani Une S.Tp. M.Sc, maka kesulitan itu dapat terselesaikan.

Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan ucapan trima kasih kepada yang terhormat ;

1. Bapak Dr. H. Syamsu Qamar Badu M.Pd selaku Rektor Universitas Negeri Gorontalo beserta jajarannya.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. Mahludin Baruadi M.P, selaku Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo
3. Bapak Nurdin, S.P, M.Si, selaku Ketua Jurusan Agroteknologi Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
4. Ibu Lisna Ahmad S.TP, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Teknologi Hasil Perkebunan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian UNG.
5. Bapak Ir. Edy Primar JK, M.Si selaku kepala kantor Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Gorontalo dan Bapak Jamuluddin, S.Si, M.Ec, Dev, Apt selaku pembimbing praktek kerja lapangan mahasiswa Teknologi Hasil Perkebunan di LPPMHP.

6. Rahmiyati Kasim, STP.,M.Si dan Ibu Suryani Une S.Tp., M.Sc selaku dosen pembimbing Tugas Akhir
7. Semua Dosen Teknologi Hasil Perkebunan Fakultas ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo yang telah banyak memberi ilmunya kepada penulis.
8. Semua staff dan karyawan di Laboratorium Pembinaan Dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan khususnya di laboratorium kimia
9. Ibu dan Bapak tercinta terima kasih untuk dukungan dan doanya.
10. Tante-tante dan Paman-Pamanku yang bersedia membantu dan memberikan do'a dan dorongan hingga selesai studiku.
11. Sahabat seperjuangan selama PKL, fivie, Zoel, Vero, Gustin, Kak santi, Kak yanti dan kak Leni yang selalu membantu dalam penelitianKu khususnya di Laboratorium Kimia.
12. Teman-teman Program Diploma III Teknologi Hasil Perkebunan Fakultas ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo angkatan 2010 (Rizal, Tarjo, Ecko, Endy, Maman, jefri, ain, lilis, erni, yostin, harnangsih, ikha, lyan, fivie, tyan, ferdi, fadil, dan andris,harnangsih), terima kasih untuk semua semangat dan dukungannya.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Untuk itu Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis pada khususnya, dan dapat menambah wawasan pembaca pada umumnya.

Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Gorontalo, 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ASBTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Susu.....	5
2.2 Susu Bubuk	6
2.3 Kadar Abu.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	12
3.2 Alat dan Bahan.....	12
3.3 Metode	12
3.3.1 Preparasi Sampel.....	12
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil	14
4.2 Pembahasan	14

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan 16

5.2 Saran 16

DAFTAR PUSTAKA 17

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No	Teks	Halaman
1.	Komposisi SNI Susu Bubuk.....	7
2.	Hasil Kadar Abu pada Sampel Susu.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

No	Teks	Halaman
1.	Hasil Pengujian Kadar Abu	19
2.	Komposisi Susu HL Putih.....	20
3.	Komposisi Susu HL Coklat	21
4.	Komposisi Susu DW Putih	22
5.	Komposisi Susu DW Coklat	23
6.	Alur Pengujian Kadar Abu.....	24