

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang berjudul:

**DESKRIPSI KUALITAS YOGURT JAGUNG MANIS (*Zea mays* Saccharata)
YANG MENGGUNAKAN SUSU SKIM DAN SUSU KRIM**

Oleh :

SASMIN J. ABDULRAHMAN

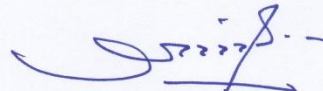
NIM : 431 412 060

Pembimbing I



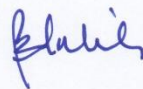
Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes
NIP. 19690629 199403 2 002

Pembimbing II



Prof. Dr. Ani M. Hasan, M.Pd
NIP. 19660820 199203 2 001

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Biologi**



Dr. Elya Nusantari, M.Pd
NIP. 19720917 199903 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Deskripsi Kualitas Yogurt Jagung Manis (*Zea mays* Saccharata) Yang Menggunakan Susu Skim Dan Susu Krim”

Oleh

Sasmin J. Abdulrahman



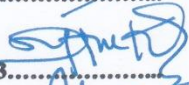
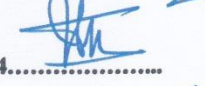
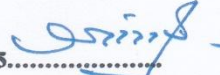
Nim :431412060

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Senin, 21 November 2016

Waktu : 10.30 – 11.45 Wita

Tempat : Ruang Sidang Biologi

	Penguji/Pembimbing	
1. Dr. Jusna Ahmad, M.Si	(Penguji I)	1..... 
2. Dra. Aryati Abdul, M.Kes	(Penguji II)	2..... 
3. Syam S. Kumaji, S.Pd., M.Kes	(Penguji III)	3..... 
4. Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes	(Pembimbing I)	4..... 
5. Prof. Dr. Ani M. Hasan, M.Pd	(Pembimbing II)	5..... 

Gorontalo, 21 November 2016

Mengetahui

Dekan Fakultas Matematika Dan IPA

Universitas Negeri Gorontalo



Prof. Dr. Hj. Evi Hulukati, M. Pd

NIP. 19600530 198603 2 001

ABSTRAK

Sasmin J. Abdulrahman, 2016. Skripsi “Deskripsi Kualitas Yogurt Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Yang Menggunakan Susu Skim dan Susu Krim”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Wirnangsi D. Uno, S.Pd., M.Kes, Pembimbing II Prof. Dr. Ani. M. Hasan, M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas yogurt jagung manis yang menggunakan susu skim dan susu krim. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dan tehnik pengumpulan data dilakukan dengan cara mengukur pH, mengukur kadar asam laktat, menghitung jumlah koloni, dan pengujian organoleptik. Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk naratif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas yogurt yang menggunakan susu skim untuk pH yaitu 4.0, kadar asam laktat 1,98%, jumlah koloni $2,8 \times 10^3$ CFU/ml, dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa rata-rata diterima oleh panelis dan yang menggunakan susu krim untuk pH yaitu 4.0, kadar asam laktat 2,16%, jumlah koloni $1,8 \times 10^3$ CFU/ml dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa rata-rata diterima oleh panelis

Kata Kunci : Kualitas, Yogurt, Jagung Manis, Susu Skim, Susu Krim

ABSTRACT

Sasmin J. Abdulrahman, 2016. Skripsi. "Description of Sweet Corn Yogurt Quality using Skimmed Milk and Milk Cream". Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, State University of Gorontalo. Principal supervisor is Wirmangsi D. Uno, S.Pd, M.Kes and Co-supervisor is Prof. Dr. Ani M. Hasan, M.Pd.

This research aims at finding out the Sweet Corn Yogurt Quality using Skimmed milk and milk cream. The research is classified to qualitative research and data collection is applied to measure pH, lactic acid level, to count colonies number and organoleptic test as the technique of data collection. Data were analyzed through descriptive in the form of narrative. Findings show that yogurt quality using skimmed milk for pH is 4.0, lactic acid level is 1,98%, colonies number 2.8×10^3 CFU/ml and organoleptic test including color, aroma, texture, and average taste which were accepted by panelist while using milk cream for pH is 4.0, lactic acid level is 2.16%, colonies number is 1.8×10^3 CFU/ml and organoleptic test including color, aroma, texture and average taste which is accepted by panelist.

Keywords: Quality, Yogurt, Sweet corn, Skimmed milk, Milk Cream

