

**UJI TOTAL ASAM DAN ORGANOLEPTIK *YOGHURT*
DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH PEPAYA
DAN JENIS SUSU YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh
Safitri Purbasari Al-fatolah
NIM 1510211019



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
2019**

**UJI TOTAL ASAM DAN ORGANOLEPTIK *YOGHURT*
DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH PEPAYA
DAN JENIS SUSU YANG BERBEDA**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Universitas Muhammadiyah Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam
menyelesaikan Program Sarjana Pendidikan Biologi**



**Oleh
Safitri Purbasari Al-fatolah
NIM 1510211019**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
2019**



MOTTO

"Hubungan seorang mukmin dengan mukmin lainnya ibarat satu bangunan, sebagian yang satu mendukung/menguatkan bagian yang lainnya"

(HR. Bukhari-Muslim)

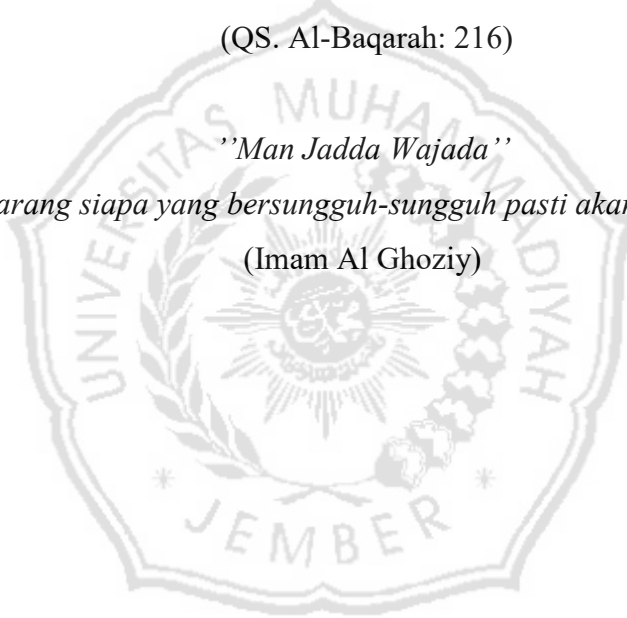
"Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagi kamu. Dan boleh jadi kamu mencintai sesuatu, padahal ia amat buruk bagi kamu. Allah Maha mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui"

(QS. Al-Baqarah: 216)

"Man Jadda Wajada"

"Barang siapa yang bersungguh-sungguh pasti akan berhasil"

(Imam Al Ghoziy)



HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi oleh Safitri Purbasari Al-fatolah ini telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh Tim Penguji

Jember, 25 Juli 2019

Pembimbing I

Ika Priantari, S.Si, M.Pd
NPK. 06 09 460

Jember, 31 Juli 2019

Pembimbing II

Novy Eurika, S.Si, M.Pd
NIP. 19791114 200501 2 003



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi oleh Safitri Purbasari Al-fatolah ini telah dipertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 25 Juli 2019

Dewan Penguji.

Dr. Kukuh Munandar, M.Kes
NIP. 196411141991031003

Ketua

Ika Priantari S.Si, M.Pd
NPK. 06 09 460

Anggota

Novy Eurika, S.Si, M.pd
NIP. 19791114 200501 2 003

Anggota



Mengetahui,
Dekan
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dr. Mochamad Hatip, M.Pd
NPK. 8702165

PRAKATA

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT. Berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Segala hal yang telah diupayakan semoga bermanfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca.

Skripsi ini berjudul ” Uji Total Asam Dan Organoleptik Yogurt Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya Dan Jenis Susu Yang Berbeda”. Skripsi ini memuat bab I sampai bab VI. Bab I berisi pendahuluan, Bab II berisi kajian pustaka, Bab III berisi metode penelitian, Bab IV berisi hasil penelitian, Bab V berisi pembahasan, dan Bab VI berisi kesimpulan dan saran.

Atas kekurangan yang terjadi pada penulisan skripsi ini, penulis menerima kritik dan saran dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Semoga bisa menjadi bahan koreksi bersama untuk perbaikan selanjutnya.

Jember, 3 Juli 2019

Penulis

UNGKAPAN TERIMAKASIH

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah SWT atas terselesaikannya skripsi ini. Demikian juga terimakasih yang sebesar besarnya atas segala upaya, bimbingan, dan arahan dari semua pihak.

1. Dr. Mochamad Hatip, M.Pd., Dekan FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Ika Priantari, S.Si, M.Pd. dan Novy Eurika, S.Si, M.Pd., selaku dosen pembimbing I dan II yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Semua dosen BIOLOGI FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.
4. Staf Pengajaran FKIP Universitas Muhammadiyah Jember.
5. Masyarakat Dusun Jepit Desa Kaligondo Kabupaten Banyuwangi.
6. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Disampaikan terimakasih atas semua bantuan dan bimbingannya.

Jember, 3 Juli 2019

HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini dengan hormat dipersembahkan kepada :

1. Bapak dan Ibu tercinta, Ayah Samdono dan Ibu Kumayah Sulastri yang telah memberikan semangat, doa, kasih sayang, pengorbanan dan banyak hal yang tidak tergantikan.
2. Para guru saya mulai TK sampai di bangku kuliah.
3. Teman-teman seperjuangan tercinta Program Studi Pendidikan Biologi angkatan 2015 yang selalu menjadi teman dalam mengejar impian dan memberikan banyak pengalaman serta pelajaran hidup.
4. Seluruh anggota UKM Musik yang telah banyak memberi ilmu melebihi dari yang saya dapat didalam kelas
5. Almamaterku tercinta, Universitas Muhammadiyah Jember.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN LOGO.....	iii
HALAMAN MOTTO.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
PRAKATA.....	vi
UNGKAPAN TERIMAKASIH.....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Masalah Penelitian	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Definisi Operasional.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
1.6 Ruang Lingkup Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAA DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Pustaka.....	11
2.1.1 <i>Yogurt</i>	11
2.1.2 Susu sapi segar	12
2.1.3 Susu skim	13
2.1.4 Pepaya	14
2.1.5 Karakteristik fisika, kimia dan biologi Yoghurt.....	16
2.1.6 Sumber belajar.....	17
2.2 Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian	19
3.2 Rancangan Penelitian.....	20
3.3 Prosedur Penelitian	20
3.4 Populasi dan Sampel.....	22
3.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
3.6 Teknik Pengumpulan Data	27
3.7 Instrumen Pengumpulan Data.....	27
3.8 Teknik Penganalisisan Data.....	30

BAB IV HASIL PENELITIAN	
4.1 Deskripsi Data	31
4.1.1 Hasil organoleptik panelis terhadap <i>yoghurt</i> susu sapi dan susu skim dengan penambahan sari buah pepaya	31
4.1.2 Hasil total asam <i>yoghurt</i> susu sapi dan susu skim dengan penambahan sari buah pepaya.....	34
4.1.2 Potensi dan Produk hasil penelitian sebagai sumber belajar biologi	35
4.2 Pengujian Hipotesis	40
4.2.1 Pengaruh Penambahan sari buah pepaya terhadap organoleptik <i>yoghurt</i> susu sapi.....	40
4.2.2 Pengaruh Penambahan sari buah pepaya terhadap organoleptik <i>yoghurt</i> susu skim	45
4.2.2 Pengaruh Penambahan sari buah pepaya terhadap total asam <i>yoghurt</i> susu sapi dan susu skim	51
4.2.4 Proses dan Hasil Penelitian Sebagai Sumber Belajar Biologi.	53
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Hasil organoleptik panelis terhadap <i>yoghurt</i> susu sapi dengan penambahan sari buah pepaya	54
5.2 Hasil organoleptik panelis terhadap <i>yoghurt</i> susu skim dengan penambahan sari buah pepaya	60
5.3 Hasil total asam <i>yoghurt</i> susu sapi dan susu skim dengan penambahan sari buah pepaya	66
5.4 Hasil penelitian sebagai sumber belajar	67
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	71
6.2 Saran	72
DAFTAR RUJUKAN	73
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	104
RIWAYAT HIDUP	105

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan gizi susu sapi per 100 gram.....	13
2.2 Kandungan gizi susu skim per 100 gram	13
2.3 Syarat mutu <i>yoghurt</i> Standar Nasional Indonesia 2981:2009	17
3.1 Kode keterangan sample dalam uji organoleptik	26
4.1 Ketajaman rasa sari buah pepaya pada <i>yoghurt</i>	31
4.2 Rasa pada <i>yoghurt</i>	32
4.3 Aroma <i>yoghurt</i>	32
4.4 Warna <i>yoghurt</i>	33
4.5 Tekstur <i>yoghurt</i>	33
4.6 Kesukaan <i>yoghurt</i>	34
4.7 Total asam <i>yoghurt</i> susu sapi dan susu skim dengan sari buah pepaya.....	34
4.8 Kruskall Walls ketajaman rasa perisa susu sapi.....	36
4.9 Kruskall Walls rasa susu sapi.....	37
4.10 Kruskall Walls aroma susu sapi	38
4.11 Kruskall Walls warna susu sapi	38
4.12 Kruskall Walls tekstur susu sapi	39
4.14 Kruskall Walls kesukaan <i>yoghurt</i> susu sapi.....	40
4.15 Kruskall Walls ketajaman rasa perisa susu skim	41
4.16 Kruskall Walls rasa susu skim	42
4.17 Kruskall Walls aroma susu skim.....	43
4.18 Kruskall Walls warna susu skim	44
4.19 Kruskall Walls tekstur susu skim.....	45
4.20 Kruskall Walls kesukaan <i>yoghurt</i> susu skim	46
4.21 Kruskall Wals test uji total asam <i>yoghurt</i> susu sapi.....	47
4.22 Kruskall Wals test uji total asam <i>yoghurt</i> susu kim.....	48
4.23 KI dan KD 3.10 dan 4.10	49

4.24 Analisis produk penelitian sebagai sumber belajar.....	50
5.1 Hasil penelitian sebagai sumber belajar.....	58



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Pohon pepaya <i>california</i>	15
2.2 Buah pepaya <i>california</i>	16



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Matriks Penelitian	78
2. Kuisisioner uji organoleptik	79
3. Kartu Rencana Penulisan Skripsi	81
4. Laporan Kegiatan Penulisan Skripsi	82
5. Surat Ijin Penelitian.....	83
6. Silabus Mata Pelajaran Biologi SMA Kelas XII.....	84
7. Data Hasil Penelitian.....	88
8. Analisis statistik Kruskal Walls	93
9. Dokumentasi Penelitian	100
10. Daftar Hadir Seminar Proposal	103

