

**STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT PREFERENSI KAREMEL
SUSU SAPI DENGAN KAREMEL SUSU KAMBING**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Oleh :

DEGITIA HARDRIANA DEWI

NO.MHS: 314100687

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2019

**STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT PEFERENSI KARAMEL SUSU
SAPI DENGAN KARAMEL SUSU KAMBING**

SKRIPSI



Oleh
DEGITIA HARDRIANA DEWI
NO.MHS: 314100687

Telah disetujui oleh :

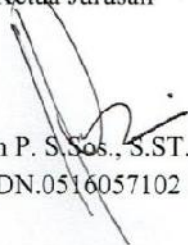
Pembimbing I


(Santosa Drs.M.M.)
NIDN. 0519045901

Pembimbing II


(Yudi Setiaji SH.,MM.)
NIDN.0508066401

Mengetahui,
Ketua Jurusan


(Hermawan P. S. Sos., S.ST., M.M.)
NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT PREFERENSI KAMEL
SUSU SAPI DENGAN KAMEL SUSU KAMBING**

SKRIPSI

OLEH

DEGITIA HARDRIANA DEWI

No. Mhs : 314100687

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan : LULUS

Pada Tanggal : 22 Januari 2019

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dra,Heni Susilowati. M.M

NIDN. 0505026202

Pembimbing I : Santosa Drs.M.M.

NIDN. 0519045901

Pembimbing II : Yudi Setiaji, SH.,MM.

NIDN. 0508066401

[Handwritten signatures and marks next to the names of the examiners]

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

[Handwritten signature and stamp of the Dean]
Drs. Prihatno, M.M.
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Degitia Hardriana Dewi

NIM : 314100687

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Judul :STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT PREFERENSI
KARAMEL SUSU SAPI DENGAN KARAMEL SUSU
KAMBING

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Studi Tentang Perbedaan Tingkat Preferensi Karamel Susu Sapi Dengan Karamel Susu Kambing” adalah benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 22 januari 2019



Degitia Hardriana Dewi

MOTTO

“ Love Pink Is Not Criminal”.

(Bama Suprobojati)

“ Ada waktu untuk menangis, Ada waktu untuk tertawa; Ada waktu untuk meratap; Ada waktu untuk menari;”

(Pengkotbah 3 : 4)

“Semua Akan Indah Pada Waktunya”.

(Pengkotbah 3: 11)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur, saya persembahkan karya ini sebagai ungkapan cinta dan kasih saya untuk :

1. Tuhan Yesus Kristus , atas nikmat dan karunia yang telah diberikan kepada saya sehingga dalam penulisan skripsi ini selalu diberi kelancaran,kemudahan dan suatu saat nanti bisa berguna bagi nusa dan bangsa.
2. Papah dan Mamah saya yang saya kasihi dan cintai seumur hidup saya,di dunia maupun di surga kelak.Terima kasih untuk cinta, kasih sayang, semangat, dan pengorbanan, dukungan serta doa yang tidak putus-putusnya untuk segala kebaikan saya.
3. Andestanza Hardrianto, adik saya satu-satunya yang sangat saya cintai dan sangat saya sayangi, terima kasih untuk jasa, doa dan dukungan serta perhatiannya.

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya, serta dengan usaha sepenuh hati serta dukungan orang-orang disekeliling penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Kepariwisata pada Program Pengelolaan Perhotelan Sekolah tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Santosa Drs.M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah dengan sabar dan pengertian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi penulis.
2. Bapak Yudi Setiaji, SH.,MM selaku dosen pembimbing II dan yang telah memberi bimbingan, arahan, dan saran pada penulisan Proposal Skripsi ini.
3. Dra,Heni Susilowati. M.M, sebagai penguji yang telah memberikan masukan-masukan ketika ujian skripsi berlangsung.

4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi izin bagi penulis untuk melakukan penelitian di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta sehingga dapat menyelesaikan dengan baik.
5. Bapak Hermawan P.S.Sos.,S.ST.,M.M selaku Keua Jurusan Perhotelan yang telah memberikan arahan judul skripsi ini.
6. Para Responden Penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi angket penelitian. Semoga bantuan saudara/saudari dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 22 Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Masalah	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Landasan Teori	7
1. Susu	7
2. Caramel.....	23
3. Persiapan Alat	27
BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
C. Populasi dan Sampel.....	32

D. Variabel Tingkat Preferensi.....	33
1. Rasa	33
2. Aroma.....	33
3. Warna.....	34
E. Metode Pengumpulan Data.....	34
F. Metode Analisis Data	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Deskripsi Objek dan Pelaksanaan Eksperimen	39
1. Tahap persiapan.....	39
2. Tahap Pelaksanaan	41
3. Hasil Penelitian.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbedaan komposisi susu sapi dan susu kambing	2
Tabel 2.1 Kandungan susu sapi.....	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Susu Kambing.....	16
Tabel 2.3 Perbedaan kandungan susu sapi dan susu kambing	22
Tabel 2.4 Nilai gizi pada caramel	24
Tabel 4.1 Analisis aspek rasa	42
Tabel 4.2 Analisis aspek aroma	44
Tabel 4.3 Analisis aspek warna.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Gula Pasir; 7 ons	39
Gambar 4.2 Susu Sapi; 3,5 liter	39
Gambar 4.3 Susu Kambing;3,5 liter.....	40
Gambar 4.4 Mentega; 1 sendok makan.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2. Sertifikat On The Job Training

Lampiran 3. Kuisisioner

Lampiran 4. Lembar Bimbingan

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Studi Tentang Perbedaan Tingkat Preferensi Karamel Susu Sapi dengan Karamel Susu Kambing, bertujuan untuk mengetahui perbedaan preferensi konsumen untuk produk karamel susu sapi dan karamel susu kambing dan untuk mengetahui perbedaan dari aspek rasa, aroma, dan warna dari produk karamel susu sapi dan karamel susu kambing.

Dari eksperimen ini metode pengambilan sampel sebanyak 45 responden dari populasi mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta tahun ajaran 2014/2015 terkhususnya jurusan pengelolaan perhotelan A. Variabel yang digunakan adalah tingkat preferensi susu sapi (x1) dan tingkat preferensi susu kambing (x2).

Melalui kuisisioner yang dibagikan kemudian jawaban responden tersebut diolah oleh penulis dengan menggunakan Uji T- Tes Sample Bebas (*independent*), adapun hasilnya adalah aspek rasa dari hasil perhitungan nilai T, karamel dengan bahan baku susu kambing dengan susu sapi besarnya adalah -0,6402. Sedangkan besarnya T Tabel pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai $\alpha = 5\%$ untuk uji dua sisi pada nilai $N-1 (45-1) = 44$ besarnya adalah 2,021. Karena nilai T Hitung $> T$ Tabel ($-0,6402 > 2,021$), maka dinyatakan ada perbedaan. Dengan demikian maka H_0 ditolak.

Dan aroma menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan setelah dilakukannya eksperimen dan setelah dianalisis menggunakan Uji T- Tes Sample Bebas (*independent*) tersebut adalah 9,19017. Sedangkan besarnya T Tabel pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai $\alpha = 5\%$ untuk uji dua sisi pada nilai $N-1 (45-1) = 44$ besarnya adalah 2,021. Karena nilai T Hitung $> T$ Tabel ($9,19017 > 2,021$), maka dinyatakan ada perbedaan. Dengan demikian maka H_0 ditolak.

Dan aspek warna menunjukkan tidak adanya perbedaan yang significant setelah dilakukannya eksperimen dan setelah dianalisis menggunakan Uji T- Tes Sample Bebas (*independent*). adalah 1,05461. Sedangkan besarnya T Tabel pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai $\alpha = 5\%$ untuk uji dua sisi pada nilai $N-1 (45-1) = 44$ besarnya adalah 2,021. Karena nilai T Hitung $< T$ Tabel ($1,05461 < 2,021$), maka dinyatakan tidak ada perbedaan. Dengan demikian maka H_0 diterima.

Kata kunci : Susu sapi, susu kambing, tingkat preferensi konsumen

ABSTRACT

The study entitled study of the differences in the level of favor of cow's milk caramel with goat's milk caramel, aims to determine differences in consumer preferences for cow's milk caramel product and goat's milk caramel product and goat's milk caramel and to know the differences in aspects of taste, aroma, and color of product goat's milk caramel.

From this experiment, the sampling method was 45 respondents from the student population of the Yogyakarta AMPTA Tourism School in the 2014/2015 academic year especially in hospitality management majors A. The variables used were the preferred level of cow's milk (x1) and the favorite level of goat's milk (x2).

Through, questionnaires that are distributed then the respondent's answers are processed by the author using the Independent Sample T-Test (Independent), while the results are taste aspects from the calculation of T, caramel values with the raw material of goat's milk with large cow's milk is -0,6402. While the magnitude of T Table at 95% confidence level or value – 5% for two sides test on the value of N-1 (45-1) = 44 the amounts is 2,021, because the value of T count > T Table (-0,6402 > 2,021), it is stated that there is difference. Thus, Ho is rejected.

And the aroma shows a significant difference after the experiment and after being analyzed using the Independent Free Sample T-Test it is 9,19017. While the amount of T Table is at the 95% confidence level or 5% value for the two sides test on the value of N-1 (45-1) the magnitude is 2,021. Because the value of T Count > T Table (9.19017 > 2,021), then there is difference. Thus, Ho is rejected.

And the color aspect showed no significant difference after the experiment and after being analyzed using the Independent Sample T-Test is 1,05461. While the magnitude of T Table is at 95% confidence level or a value of 5% for two sided test at the value N-1 (45-1) = 44 the amount is 2,021. Because the value of T Count < T Table (1,05461 < 2,021) then it is stated that there is no difference. Thus, Ho is accepted.

Keyword : cow's milk, goat's milk, level of preferences consumer.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan produk hewani yang umum dikonsumsi oleh manusia mulai dari anak-anak hingga dewasa karena kandungan nutrisinya yang lengkap. Susu merupakan hasil sekresi kelenjar mamari dari mamalia, dengan fungsi utama sebagai sumber nutrisi bagi anaknya (Walstra and Wourters, 2006: 33). Susu segar merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi karena mengandung zat-zat makanan yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh manusia (Widodo, 2003: 45). Didalam kehidupan sehari-hari, tidak semua orang meminum air susu yang belum diolah. Hal ini disebabkan tidak terbiasa mencium aroma susu segar (mentah), atau sama sekali tidak suka air susu dan sebagian lagi menganggap harga air susu mahal dibandingkan kebutuhan sehari-hari lainnya. Dengan adanya teknologi pengolahan/pengawetan bahan makanan, maka hal tersebut dapat diatasi, sehingga air susu beraroma enak dan disukai orang. Agar lebih bervariasi susu biasanya diolah dalam berbagai macam produk hasil olahan susu sebelum dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu hasil olahan susu adalah karamel permen susu.

Produk-produk susu tidak akan dapat dihasilkan tanpa adanya bahan dasar dari produk susu tersebut yaitu susu segar. Susu yang banyak menyebar dan dikenal dipasaran adalah air susu sapi. Susu segar yang berasal dari sapi perah mengandung nilai gizi yang lengkap dan tinggi kandungannya.

Kandungan susu terdiri dari protein, lemak, vitamin, dan mineral yang berguna dan bermanfaat untuk menjaga kesehatan manusia. Susu sapi memiliki warna putih kebiru-biruan sampai dengan kecoklatan. Selain itu, jenis sapi dan jenis makanannya dapat mempengaruhi warna susu (Buckle, 1987). Warna putih pada susu akibat penyebaran butiran-butiran lemak, kalsium kaseinat, dan kalsium fosfat pada susu (Adnan, 1987: 12). Air susu memiliki sedikit rasa manis yang disebabkan oleh laktosa. Selain manis, rasa asin juga terkadang pada susu karena kandungan klorida, sitrat dan garam-garam mineral lainnya (Buckle, 1987: 15). Rasa gurih pada susu disebabkan oleh komponen lemak dan protein dalam susu (Mudjajabto, 1995: 66).

Selain susu sapi, saat ini permintaan masyarakat terhadap susu kambing juga semakin meningkat. Susu kambing memiliki kandungan protein tidak kalah dari susu sapi, protein susu kambing adalah 3,7% sedangkan susu sapi adalah 3,3%. Berikut adalah perbedaan komposisi susu dari susu kambing dan susu sapi yang dapat dilihat pada tabel.

Tabel 1.1 Perbedaan komposisi susu sapi dan susu kambing

Jenis	Bahan Kering	Protein	Lemak	Laktosa	Mineral
Sapi	12,83	3,50	3,80	4,90	0,73
Kambing	13,00	3,70	4,00	4,45	0,85

Sumber : Saleh (2004).

Kandungan protein yang tinggi pada susu kambing juga mengandung asam lemak berantai pendek yang lebih banyak dari susu sapi, hal ini

membuat lemak pada susu kambing lebih mudah dicerna oleh tubuh untuk menghasilkan energi, sehingga tidak tertimbun sebagai kolesterol (Dewi, 2009: 44). Warna susu lebih putih dari susu sapi, Susu kambing mengandung kalsium, fosfor, vitamin A, E, dan B kompleks yang tinggi (Saleh, 2004: 41).

Susu bila dibiarkan begitu saja di udara terbuka, akan menimbulkan berbagai kerusakan. Kerusakan yang terjadi ditandai dengan timbulnya bau asam karena bakteri asam laktat (BAL). Untuk mencegah kerusakan tersebut, dapat dilakukan pengawetan maupun pengolahan terhadap susu (Saleh, 2004: 41). Pemanfaatan susu kambing saat ini kurang dioptimalkan, hal ini disebabkan oleh adanya anggapan bahwa susu kambing beraroma prengus seperti kambing, sehingga kebanyakan orang kurang menyukainya. Oleh karena itu dilakukan diversifikasi olahan dari susu kambing, salah satunya adalah permen karamel.

Permen karamel susu adalah produk *confectionery* yang dibuat dari bahan dasar gula, sirup glukosa, susu (umumnya susu kondensasi), lemak dan garam. Permen susu merupakan produk olahan susu dan gula yang memerlukan suhu tinggi untuk mencapai proses karamelisasi. Karamel adalah reaksi pencoklatan dari gula sebagai akibat dari proses pemanasan. Proses ini akan menghilangkan komponen kimia yang tergolong *volatile* dan akan memunculkan aroma khas karamel dan rasa manis. Proses inilah yang nantinya diharapkan dapat mengurangi aroma prengus pada susu kambing dan meningkatkan kesukaan.

Masyarakat pada umumnya menyukai permen karamel terutama anak-anak. Oleh karena itu, penulis melakukan eksperimen ini agar mengetahui bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap permen karamel susu sapi dan permen karamel susu kambing. Apakah susu kambing yang kurang banyak peminatnya karena rasa dan baunya prengus dari pada susu sapi dapat lebih menyukai produk susu kambing setelah dibuat menjadi karamel.

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong penulis untuk membuat penelitian berupa eksperimen dengan judul “STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT PREFERENSI KAREMEL SUSU SAPI DENGAN SUSU KAMBING”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apakah ada perbedaan preferensi konsumen untuk produk karamel susu sapi dan karamel susu kambing ?
2. Apakah ada perbedaan dari aspek rasa, aroma, dan warna dari produk karamel susu sapi dan karamel susu kambing ?

C. Batasan Masalah

Agar masalah dalam penelitian ini tidak menyimpang dari apa yang diteliti, maka penulis membatasi penelitian ini pada masalah “STUDI TENTANG PERBEDAAN TINGKAT PREFERENSI KAREMEL SUSU

SAPI DENGAN SUSU KAMBING” terhadap tingkat kesukaan konsumen ditinjau dari segi rasa, aroma, dan warna.

D. Tujuan Masalah

1. Untuk mengetahui perbedaan preferensi konsumen untuk produk karamel susu sapi dan karamel susu kambing ?
2. Untuk mengetahui perbedaan dari aspek rasa, aroma, dan warna dari produk karamel susu sapi dan karamel susu kambing ?

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Akademik

Menyajikan data mengenai perbedaan rasa, aroma dan warna yang terdapat dalam karamel susu sapi dan karamel susu kambing sebagai pedoman kajian ilmiah untuk digunakan bagi peneliti selanjutnya terutama mengenai produk inovasi susu kambing yang belum banyak di pasaran.

2. Bagi Industri

Memberi data hasil penelitian untuk menjadi bahan pertimbangan pengembangan lebih lanjut mengenai produk inovasi susu sapi dan susu kambing. Dan meningkatkan ketertarikan masyarakat dalam mengkonsumsi produk dari olahan susu kambing.

3. Bagi Masyarakat

Memberi tambahan pengetahuan dalam pembuatan karamel dengan bahan baku susu kambing. Menambah jenis variasi olahan produk

karamel dengan bahan dasar susu yang sangat bermanfaat baik bagi kesehatan tubuh manusia dan sebagai salah satu alternatif untuk mengkonsumsi susu kambing yang biasanya hanya diolah menjadi susu segar, krim lotion, lulur dan lain-lain.