

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK PERMEN SUSU KAMBING
KAYA ANTIOKSIDAN DARI LIANG TEH**

Oleh:

**Vinka Vallencia
NIM C1061191054**



**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2023**

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK PERMEN SUSU KAMBING
KAYA ANTIOKSIDAN DARI LIANG TEH**

Oleh:

**Vinka Vallencia
NIM C1061191054**

**Skripsi Diajukan sebagai Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana dalam Bidang Pertanian**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2023**

**KARAKTERISTIK PERMEN SUSU KAMBING
KAYA ANTIOKSIDAN DARI LIANG TEH**

Tanggung Jawab Yuridis Material pada:

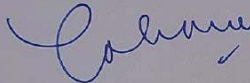
**Vinka Vallencia
NIM C1061191054**

Jurusan Budidaya Pertanian

**Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada tanggal: 15 Juni 2023 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor: 4263/UN22.3/TD.06/2023**

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama



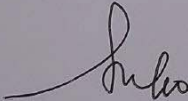
**Dr. Ir. Yohana S. K. D., MP
NIP. 196505101989032001**

Pembimbing Kedua



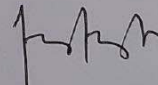
**Dzul Fadly, S.Gz., M.Si
NIP. 198903142018031001**

Penguji Pertama



**Ir. Suko Priyono, MP
NIP. 196205111991031002**

Penguji Kedua



**Lucky Hartanti, S.TP, MP
NIP. 197503262002122002**

Disahkan Oleh:
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura



**Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, MP
NIP. 196505301989032001**

**PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH SKRIPSI
DAN SUMBER INFORMASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi “Karakteristik Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan Dari Liang Teh”, adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak, 20 Mei 2023

Penulis,

Vinka Vallencia
NIM C1061191054

LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya yang telah diberikan kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan sebagai hasil dari usaha, kerja keras, dan cinta kasih saya kepada orang-orang yang sangat berharga dan selalu mendukung saya hingga saat ini.

Terima kasih yang tak terhingga saya sampaikan kepada :

1. Kedua orang tua saya, mama dan papa yang sudah mendidik, merawat, dan membesarkan saya dengan penuh cinta, kasih sayang, dan yang tidak pernah lelah untuk mendoakan saya sehingga saya dapat bertahan dan melewati berbagai kendala dan masalah yang terjadi selama menyelesaikan skripsi ini. Kepada Angel adik saya yang selalu berada disisi saya dan memberikan dukungan. Akong dan Ama yang telah menyanyangi serta memberikan motivasi dan dukungan, sehingga saya ingin cepat menyelesaikan skripsi ini, serta seluruh keluarga besar yang selalu mendukung saya tanpa henti.
2. Dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing pertama skripsi saya, Ibu Dr. Ir. Yohana SKD, MP yang sudah banyak membantu, menyemangati, dan sudah memberikan solusi ketika saya memiliki kesulitan dalam penelitian serta memberi nasehat selama masa perkuliahan saya.
3. Dosen pembimbing skripsi kedua saya, Bapak Dzul Fadly, S.Gz., M.Si yang banyak membantu dalam memberi masukan dan nasehat, serta mendengar keluh kesah dan sudah sabar dalam membimbing saya hingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Dosen penguji skripsi pertama, Bapak Ir. Suko Priyono, M.P dan dosen penguji skripsi kedua saya, Ibu Lucky Hartanti, S.TP., M.P yang sudah memberikan kesempatan kepada saya dan memberikan begitu banyak ilmu dan masukan yang sangat berguna untuk pengembangan diri saya agar dapat menjadi mahasiswa dan manusia yang baik. Terima kasih telah menenangkan saya ketika saya kesulitan dalam menjawab pertanyaan ketika seminar hasil.
5. Terima kasih kepada bang Rianto Lab Desain Pangan yang telah banyak membantu dan sangat sabar membimbing dan menghadapi saya yang suka berteriak dan suka mengeluh ketika saya penelitian.

6. Sahabat, saudara, dan saksi perjuangan saya yang penuh air mata, keringat, dan usaha, Winda, Deiva, dan Putri. Terima kasih sudah selalu berada disisi saya, selalu menjadi tempat saya berkeluh kesah, siap mendengar curhatan saya, dan selalu membantu serta menemani saya dari awal perkuliahan hingga akhir.
7. Sahabat dan saudara saya Grup Musyawarah Mufakat (Maria, Claudya, dan Michelle) yang selalu mendengarkan curhatan saya selama ini dan selalu mengingatkan saya untuk ke gereja dan selalu percaya kepada rencana Tuhan. Terima kasih telah menenangkan dan selalu meyakinkan saya ketika saya sedang *overthinking*, mendoakan saya, dan sabar menghadapi saya.
8. Sahabat dan saudara saya Grup Kompre (Annisa, Dea, dan Zahrah) yang selalu memberi dukungan dan semangat serta selalu ada disetiap moment penelitian. Terima kasih sudah berjuang bersama selama penelitian dan pengurusan berkas sempro, semhas, dan kompre.
9. Sahabat dan saudara saya Grup Keluarga Camat (Lala, Adel, Bella, dan Nabila) yang telah menyemangati saya selama ini dan selalu menghibur saya ketika sedang sedih. Terima kasih selalu meyakinkan saya bahwa semua ini akan terlewati dengan hasil yang baik.
10. Teman-teman tekpang 2019 yang sudah mau berjuang bersama dan menjalani kehidupan perkuliahan hingga dititik ini.
11. Bambi, Chloe, Yibo, Chiko anjing peliharaan saya. Terima kasih sudah menjadi penghilang stress dan letih, serta membuat semangat saya bangkit kembali.
12. EXO, Seventeen, dan EarthMix. Terima kasih sudah membuat saya semangat dan bangkit kembali dengan lagu dan penampilan kalian.
13. Vinka Vallencia, diri saya sendiri. Terima kasih karena sudah bertahan dan tidak menyerah walau semuanya tidak selalu berjalan sesuai keinginan. Terima kasih karena sudah kuat dalam melawan dan melewati semua rasa sedih, stress, *overthinking*. Terima kasih juga karena sudah yakin dan percaya kepada dirimu sendiri bahwa kamu bisa menyelesaikan apa yang sudah kamu mulai dan usaha mu akan membuahkan hasil, I'm proud of you.
14. Orang-orang yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, yang selalu membantu, mendoakan, dan mendukung saya. Terima kasih banyak semuanya.

RIWAYAT HIDUP



Vinka Vallencia lahir di Kota Pontianak, Provinsi Kalimantan Barat pada tanggal 6 Maret 2001. Penulis merupakan Anak pertama dari 2 bersaudara, dari pasangan Yah Lie dan Hui Huan. Penulis mulai memasuki jenjang pendidikan pada tahun 2005 di TK Kristen Immanuel dan lulus pada tahun 2007. Penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2007 di SD Kristen Immanuel Pontianak dan lulus pada tahun 2013. Kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Pertama pada tahun yang sama di SMPN 01 Pontianak Kota dan lulus tiga tahun kemudian pada tahun 2016. Selanjutnya masuk pada Sekolah Menengah Atas di SMAN 03 Pontianak dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan Pendidikan ke Perguruan Tinggi dan lulus sebagai mahasiswi di Universitas Tanjungpura Pontianak, Fakultas Pertanian, Jurusan Budidaya Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan pada tahun 2023.

RINGKASAN SKRIPSI

Susu kambing merupakan susu yang dihasilkan oleh kambing peranakan Etawa dan mengandung protein terbaik setelah telur. Ukuran butiran lemak yang lebih kecil membuat lemak susu kambing lebih tersebar dan homogen sehingga lebih mudah dicerna oleh sistem pencernaan manusia. Sebagian masyarakat kurang menyukai aroma khas daging kambing yang masih tercium pada susu kambing sehingga baunya yang amis (prengus) dan inilah merupakan kekurangannya. Diversifikasi susu kambing segar menjadi bentuk olahan susu kambing, seperti susu bubuk, yoghurt, kefir, es krim, permen, dan kosmetik merupakan salah satu alternatif yang dilakukan agar dapat menekan aroma khas susu kambing.

Permen susu yang menggunakan bahan dasar susu kambing dengan penambahan rasa dapat meningkatkan kualitas rasa permen susu, sehingga lebih disukai oleh masyarakat atau konsumen. Peningkatan kualitas fungsional pada permen susu terutama kandungan antioksidan dapat dilakukan pengembangan produk dengan penambahan liang teh. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi liang teh terhadap aktivitas antioksidan dan hasil organoleptik pada permen susu kambing liang teh kaya antioksidan.

Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari satu faktor perlakuan, yaitu konsentrasi liang teh dalam formulasi permen susu kambing yang terdiri dari 5 taraf (0%, 1%, 2%, 3%, dan 4%) dengan lima ulangan. Data dari masing-masing parameter uji dari lima kali ulangan dianalisis dan disajikan dalam bentuk nilai rata-rata standar deviasi. Analisis data menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA). Bila terdapat perlakuan yang berpengaruh nyata maka diuji lanjut dengan menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) dengan taraf uji 5%. Data hasil uji organoleptik dianalisis menggunakan metode Kruskal-Wallis. Perlakuan terbaik dianalisa menggunakan metode indeks efektivitas.

Penambahan liang teh dengan konsentrasi 1% pada formulasi permen susu kaya antioksidan menghasilkan nilai perlakuan terbaik pada penelitian yang memiliki karakteristik kadar air (18,80%), kadar abu (0,63%), aktivitas antioksidan (18,47%), warna L* (30,17), a* (-0,50), b* (3,58), warna 3,36 (suka), aroma 3,46 (suka), rasa 4,03 (lebih suka), dan tekstur 3,50 (suka).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat rahmat-Nya sehingga penulis dapat dilancarkan dalam menyelesaikan skripsi penelitian dengan judul “Karakteristik Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dari Liang Teh”. Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Dr. Ir. Fadjar Rianto, M.Sc selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Dr. Maherawati, S.TP., MP selaku Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, M.P selaku Dosen Pembimbing Pertama, Dzul Fadly, S.Gz., M.Si selaku Dosen Pembimbing Kedua, Ir. Suko Priyono, MP selaku Dosen Penguji Pertama, Lucky Hartanti, S.TP, MP selaku Dosen Penguji Kedua serta keluarga dan teman-teman yang senantiasa mendukung dan mendoakan penulis.

Harapan penulis semoga skripsi ini dapat menambah pengetahuan dan pengalaman bagi para pembaca serta untuk dapat menjadi salah satu teknologi tepat guna yang dikembangkan oleh masyarakat.

Pontianak, 20 Mei 2023

Penulis,

Vinka Vallencia
C1061191054

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Landasan Teori.....	4
1. Permen Lunak	4
2. Susu Kambing	5
3. Gelatin	7
4. Agar-agar.....	8
5. Sirup Glukosa.....	8
6. Liang Teh Pontianak	9
7. Antioksidan	16
B. Kerangka Konsep	17
C. Hipotesis	18
III. METODE PENELITIAN.....	19
A. Tempat dan Waktu Penelitian	19
B. Bahan dan Alat Penelitian	19
C. Rancangan Penelitian	19
D. Tahapan Penelitian	20
E. Parameter Peneltian	21
F. Analisis Data.....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Kadar Air.....	23

B. Kadar Abu	24
C. Warna	25
D. Aktivitas Antioksidan.....	27
E. Organoleptik	28
F. Indeks Efektivitas	30
V. PENUTUP.....	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Lunak 3547.2-2008.....	5
Tabel 2. Kandungan Gizi Susu Kambing.....	7
Tabel 3. Tata Letak Urutan Eksperimental	20
Tabel 4. Formulasi Liang Teh.....	21
Tabel 5. Formulasi Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan	21
Tabel 6. Kadar Air Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dengan Berbagai Konsentrasi Liang Teh dalam Formulasi	23
Tabel 7. Kadar Abu Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dengan Berbagai Konsentrasi Liang Teh dalam Formulasi	24
Tabel 8. Profil Warna Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dengan Berbagai Konsentrasi Liang Teh dalam Formulasi	25
Tabel 9. Aktivitas Antioksidan Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dengan Berbagai Konsentrasi Liang Teh dalam Formulasi	27
Tabel 10. Uji Organoleptik Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dengan Berbagai Konsentrasi Liang Teh dalam Formulasi.....	28
Tabel 11. Bobot Variabel Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan	31
Tabel 12. Nilai Perlakuan Terbaik Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan dengan Berbagai Konsentrasi Liang Teh dalam Formulasi.....	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Daun Muje.....	10
Gambar 2. Daun Oregano	11
Gambar 3. Daun Nanas Kerang	12
Gambar 4. Daun Pandan	13
Gambar 5. Lidah Buaya	14
Gambar 6. Kulit Kayu Secang	15
Gambar 7. Skema Pembuatan Bahan Kering Liang Teh	40
Gambar 8. Skema Pembuatan Susu Kambing Liang Teh.....	41
Gambar 9. Skema Permen Susu Kambing Liang Teh.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Bahan Kering Liang Teh	40
Lampiran 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Susu Kambing Liang Teh	41
Lampiran 3. Diagram Alir Pembuatan Permen Susu Kambing Liang Teh.....	42
Lampiran 4. Prosedur Pengujian Kadar Air.....	43
Lampiran 5. Prosedur Pengujian Kadar Abu	44
Lampiran 6. Prosedur Pengukuran Warna L*, a* dan b*.	45
Lampiran 7. Prosedur Uji Aktivitas Antioksidan.....	46
Lampiran 8. Kuesioner Uji Hedonik.....	47
Lampiran 9. Uji Indeks Efektivitas dalam Menentukan Perlakuan Terbaik....	48
Lampiran 10. Analisis Data Kadar Air Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan	49
Lampiran 11. Analisis Data Kadar Abu Permen Susu Kambing Kaya Antioksidan.....	50
Lampiran 12. Analisis Data Aktivitas Antioksidan Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan.....	51
Lampiran 13. Analisis Data Warna Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan.....	53
Lampiran 14. Skor Uji Hedonik terhadap Warna Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan.....	56
Lampiran 15. Skor Uji Hedonik terhadap Aroma Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan.....	57
Lampiran 16. Skor Uji Hedonik terhadap Rasa Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan.....	58
Lampiran 17. Skor Uji Hedonik terhadap Tekstur Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan.....	59
Lampiran 18. Uji Indeks Efektivitas Nilai Perlakuan Terbaik Permen Susu Kambing Liang Teh Kaya Antioksidan	60
Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian	61

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu segar merupakan bahan minuman yang memiliki gizi yang tinggi karena mengandung berbagai zat yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan dan kesehatan. Pada dasarnya susu dikelompokkan menjadi 2 jenis, yaitu susu hewani dan susu nabati (Novitasari, 2021). Susu hewani yang beredar di kalangan masyarakat umumnya adalah susu yang dihasilkan oleh sapi perah dan kambing. Susu kambing merupakan susu yang dihasilkan oleh kambing peranakan Etawa dan mengandung protein terbaik setelah telur (Zakaria dkk., 2011).

Susu kambing memiliki komposisi kimia yang cukup baik dan memberi manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh karena susu banyak mengandung nutrisi dan komponen bioaktif yang berperan menjaga kesehatan tubuh. Ukuran butiran lemak yang lebih kecil membuat lemak susu kambing lebih tersebar dan homogen sehingga lebih mudah dicerna oleh sistem pencernaan manusia (Legowo dkk., 2009). Rantai asam lemak susu kambing lebih pendek dibanding susu sapi sehingga lebih mudah dicerna dan diserap oleh sistem pencernaan manusia (Kustyawati dkk., 2012). Tekstur lemak yang lembut dan halus daripada susu sapi tersebut dapat menekan reaksi alergi dan tidak menyebabkan diare (Ferichani dkk., 2012). Kandungan protein susu kambing relatif lebih tinggi, yaitu 4,3% dibanding susu sapi 3% (Zakaria dkk., 2011).

Permasalahan yang dihadapi adalah masyarakat belum terbiasa mengonsumsi susu kambing karena tahap pengenalan atau promosi untuk mengonsumsi susu kambing masih sangat kurang. Sebagian masyarakat kurang menyukai aroma khas daging kambing masih tercium pada susu kambing. Susu kambing memiliki kekurangan yakni baunya yang amis (prengus). Hal inilah yang membuat masyarakat kurang suka mengonsumsi susu kambing (Lizayanti dkk., 2013). Pengolahan susu kambing dengan cara fermentasi atau penambahan bahan tambahan makanan merupakan salah satu cara untuk menekan aroma khas pada susu kambing (Arief dkk., 2018). Diversifikasi susu kambing segar menjadi berbentuk olahan susu kambing, seperti susu bubuk, yoghurt, kefir, es krim, permen, dan kosmetik merupakan salah satu alternatif yang dilakukan agar dapat menekan aroma khas susu kambing

(Sumanto, 2016).

Permen adalah salah satu produk pangan berbahan dasar gula yang berkalori tinggi dan banyak disukai pada berbagai kalangan masyarakat baik dari anak-anak sampai orang dewasa. Salah satu jenis permen yang banyak digemari adalah permen susu. Umumnya produk permen susu yang beredar di masyarakat terdapat dua jenis yaitu tanpa penambahan rasa (*soft*) dan permen susu dengan penambahan rasa buah. Permen susu berbahan utama susu, gula, air dan sirup fruktosa yang dicampur dengan perbandingan komposisi tertentu seringkali ditambahkan pewarna tergantung jenis permen yang diinginkan. Permen susu dengan penambahan rasa akan meningkatkan kualitas permen susu, sehingga dapat lebih disukai oleh masyarakat atau konsumen (Suharti, 2019). Dengan kemajuan teknologi informasi serta semakin meningkatnya kesadaran tentang kesehatan sehingga masyarakat semakin kritis dalam memilih produk pangan yang sehat dengan rasa yang enak. Peningkatan kualitas gizi pada permen susu terutama kandungan antioksidan dapat dilakukan pengembangan produk dengan penambahan liang teh.

Liang teh merupakan minuman teh herbal yang menggunakan bahan-bahan alami serta memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Khasiat yang dimiliki setiap teh herbal berbeda sesuai dengan bahan bakunya. Campuran bahan baku yang digunakan merupakan herbal atau tanaman obat yang secara alami memiliki khasiat untuk membantu mengobati jenis penyakit tertentu (Dewata dkk., 2017). Liang teh telah menyebar dari Cina Selatan hingga menyebar ke 20 negara lain seperti Amerika, Inggris, Perancis, Jerman dan Indonesia. Teh herbal semakin dikenal oleh masyarakat dalam beberapa tahun ini dan telah banyak jenis dari teh herbal dengan berbagai merek dan komposisi bahan yang berbeda.

Mengonsumsi teh ini dihubungkan dengan antiinflamasi serta penurunan resiko penyakit kardiovaskular dan kanker serta efek kesehatan dari teh berasal dari tingginya kandungan senyawa fitokimia dengan aktivitas antioksidan. Menurut Dewi (2019) liang teh Pontianak termasuk salah satu jenis teh herbal yang merupakan campuran dari beberapa tanaman herbal. Bahan dasar liang teh Pontianak adalah daun muje (*Dicliptera chinensis*) dengan penambahan daun nanas kerang (*Rhoeo discolor*), daun oregano, kulit secang (*Caesalpinia sappan*), kulit daun *Aloe vera* dan daun pandan (*Pandanus amarillifolius*) (Dewi dkk., 2021). Masing-masing dari bahan

tersebut memiliki berbagai khasiat bagi kesehatan tubuh manusia. Aktivitas antioksidan yang terdapat pada liang teh Pontianak sebesar 67,34 % (Dewi, 2022).

Sampai saat ini belum dilakukan penelitian terkait dengan permen susu kambing yang dikombinasikan dengan liang teh Pontianak sebagai sumber antioksidan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi liang teh dalam formulasi terhadap aktivitas antioksidan dan hasil organoleptik pada permen susu kambing kaya antioksidan.

B. Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapakah konsentrasi liang teh yang digunakan dalam formulasi untuk menghasilkan karakteristik fisikokimia sensori permen susu kambing kaya antioksidan terbaik?

C. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendapatkan konsentrasi liang teh dalam formulasi untuk menghasilkan karakteristik fisikokimia sensori permen susu kambing kaya antioksidan terbaik.

D. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu diharapkan dapat memberikan informasi baru terkait pemanfaatan susu kambing dan konsentrasi liang teh yang digunakan sebagai sumber antioksidan dan serta menambah wawasan bagi semua khalayak.