

## **RINGKASAN SKRIPSI**

ESTER APRIANI. UT “Formulasi Susu Bubuk Berbasis Tepung Biji Durian, Kakao, Madu Tikung dan Krimer” dibimbing oleh Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusumadewi, MP sebagai pembimbing pertama dan Ir. Tri Rahayuni, MP sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi tepung biji durian yang menghasilkan karakter fisikokimia dan organoleptik susu bubuk terbaik. Berdasarkan hasil penelitian bahwa menghasilkan formulasi terbaik yaitu pada formulasi 1 (tepung biji durian 36 g, bubuk kakao 9 g, madu tikung 36 g, krimer 18,1 g, cmc 0,90 g, air 150 ml, lesitin 2,5 g) dan disimpulkan hipotesis diterima. Penelitian ini telah dilaksanakan di laboratorium Desain Pangan dan laboratorium Kimia dan Kesuburan Tanah Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, laboratorium Kimia Politeknik Negeri Pontianak dan Waktu penelitian selama 2 bulan 17 hari.

Rancangan percobaan yang dilakukan adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu terdiri dari 4 taraf perlakuan dengan 6 kali ulangan, sehingga terdapat 24 percobaan. Variabel yang diamati yaitu Kadar Air, Total Padatan Terlarut, Kadar Abu, Kadar Protein, Kadar Lemak, Organoleptik, Indeks efektifitas. Karakteristik kimia dan sensori terbaik menghasilkan kadar air 6,59%; total padatan terlarut 10,50°Brix; kadar abu 3,26%; kadar protein 7,73%; kadar lemak 25,742% ; warna 4,17 (lebih suka); rasa 3,23 (suka); aroma 3,73 (suka); dan kesukaan keseluruhan 3,60 (suka).

# **FORMULASI SUSU BUBUK BERBASIS TEPUNG BIJI DURIAN, KAKAO, MADU TIKUNG DAN KRIMER**

**Ester Apriani. UT \*, Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, Tri Rahayuni**  
Program Studi Teknologi Pangan Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian  
Universitas Tanjungpura Pertanian

\*email korespondensi: [aprianiester98@gmail.com](mailto:aprianiester98@gmail.com)

## **ABSTRAK**

Susu segar pada umumnya mempunyai kendala, dapat dilihat dari sisi penyimpanannya yaitu umur simpan yang singkat sehingga perlu proses pengolahan tambahan dari cara penyimpanannya yaitu dengan pembuatan susu segar diolah menjadi bubuk. Tepung biji durian dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hal ini karena tepung biji durian memiliki nilai gizi. Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan formulasi tepung biji durian yang menghasilkan karakter fisikokimia dan organoleptik susu bubuk nabati terbaik. Metode yang digunakan adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu terdiri dari 4 taraf perlakuan (formulasi). Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa formulasi tepung biji durian, bubuk kakao, krimer nabati, madu, cmc, lesitin dan air menghasilkan formulasi terbaik yaitu pada formulasi 1 dengan karakteristik kimia dan sensori terbaik menghasilkan kadar air 6,59 %; total padatan terlarut 10,50 %; kadar abu 3,26 %; kadar protein 7,73 %; kadar lemak 25,742 %; warna 4,17 (lebih suka); rasa 3,23 (suka); aroma 3,73 (suka); dan kesukaan keseluruhan 3,60 (suka)

**Kata Kunci:** *Susu, Tepung Biji Durian, Formulation*

# **POWDERED MILK FORMULATION BASED ON DURIAN SEED FLOUR, COCOA, TIKUNG HONEY AND CREAMER**

## ***ABSTRACT***

Fresh milk in general has problems, it can be seen from the storage side, namely the short shelf life so that additional processing is needed from the storage method, namely by making fresh milk processed into powder. Durian seed flour can be used as food. This is because durian seed flour has nutritional value. The purpose of this study was to obtain a durian seed flour formulation that produces the best physicochemical and organoleptic characteristics of vegetable milk powder. The method used was a randomized block design (RAK) with one factor consisting of 4 levels of treatment (formulation). The results of the study concluded that the formulation of durian seed flour, cocoa powder, vegetable creamer, honey, cmc, lecithin and water resulted in the best formulation, namely formulation 1 with the best chemical and sensory characteristics yielding a water content of 6.59 %; total dissolved solids 10.50 %; ash content 3.26 %; protein content 7.73 %; fat content 25,742 % ; color 4.17 (prefer); taste 3.23 (like); fragrance 3.73 (like); and overall likes 3.60 (likes)

**Keyword:** *Milk, Durian Seed Flour, Formulation*