

**TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP  
UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING ETAWA  
DIKOMBINASI BUAH NAGA**

**Skripsi**

Oleh:

Nur Moch Latiful Yusuf  
21103310050



**PROGRAM STUDI ILMU TERNAK  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM BALITAR  
BLITAR  
2025**

**TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP  
UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING ETAWA  
DIKOMBINASI BUAH NAGA**

Skripsi

Oleh:

Nur Moch Latiful Yusuf  
21103310050

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk untuk memperoleh gelar sarjana  
Peternakan Pada Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar  
Blitar

**PROGRAM STUDI ILMU TERNAK  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM BALITAR  
BLITAR  
2025**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP**  
**UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING ETAWA**  
**DIKOMBINASI BUAH NAGA**

Oleh :

Nama : Nur Moch Latiful Yusuf  
Nim : 21103310050  
Jurusan : Ilmu Ternak

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji  
Menyetujui:

Blitar, ..... 2025

Pembimbing I

Pembimbing II

**Dra. Agustina W K, M.MA**  
NIDN. 0715086702

**Alfan Setya W, S.Pt., M.Pt**  
NIDN. 0724129301

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Ilmu Ternak

**Resti Yulianan Rahmawati, S.Pt., M.Sc**  
NIDN. 0723079301

**HALAMAN PENGESAHAN**

JUDUL

**TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP  
UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING ETAWA  
DIKOMBINASI BUAH NAGA**

Oleh :

Nama : Nur Moch Latiful Yusuf  
Nim : 21103310050  
Jurusan : Ilmu Ternak

Telah dinyatakan lulus dalam ujian sarjana  
Pada Tanggal..... 2025  
Majelis Penguji

Penguji I

Penguji II

Penguji III

**Resti Yulianan R. S.Pt., M.Sc**  
NIDN. 0723079301

**Dra. Agustina W K. M.MA**  
NIDN. 0715086702

**Alfan Setya W. S.Pt., M.Pt**  
NIDN. 0724129301

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan

**Dr. Yuhanin Zamrodah. S.P., M.A**  
NIDN. 0709058302

## PERNYATAAN

Nama : Nur Moch Latiful Yusuf

Nim 21103310050

Fakultas :

Pertanian dan Peternakan

Prodi : Ilmu

Ternak

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini yang berjudul **“Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Uji Organoleptik Puding Susu Kambing Etawa Dikombinasi Buah Naga”** yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan pengambilan alihan tulisan ataupun pikiran orang lain, baik sebagai atau keseluruhan kecuali dalam bentuk kutipan yang telah saya sebut sumbernya.

Blitar, .....2025  
Yang membuat pernyataan

Nur Moch Latiful Yusuf

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis yang bernama Nur Moch Latiful Yusuf lahir dan besar di Kabupaten Blitar pada tanggal 10 Juli 2003 dari pasangan suami istri bernama bapak Nur Choliz dan Ibu Lilik Hariani. Penulis ini merupakan anak ke-2 dari dua bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di MIN 10 Blitar, kemudian penulis melanjutkan pendidikan di MTS Negri 4 Blitar, berlanjut dengan meneruskan pendidikan di SMKN 1 Nglegok. Pada tahun 2021 penulis meneruskan pendidikan kejenjang berikutnya ke perguruan tinggi swasta Universitas Islam Balitar dengan mengambil jurusan Ilmu Ternak di Fakultas Pertanian dan Peternakan.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan taufik dan hidayah-Nya sehingga skripsi dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi dengan judul **“Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Uji Organoleptuk Puding Susu Kambing Etawa dikombinasi Buah Naga”**, disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kurikulum Program Studi Ilmu Ternak Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar Blitar.

Keberhasilan menyusun laporan skripsi ini tidak lepas dari bantuan kepada berbagai pihak yang mendukung dan bimbingan. Penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Dr. H. Soebiantoro., M.Si. selaku Rektor Universitas Islam Balitar
2. Dr. Yuhanin Zamrodah, S.P., M.Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar
3. Resti Yuliana R., S.Pt., M.Sc selaku Kaprodi Ilmu Ternak Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Balitar, dan Penguji
4. Dra. Agustina Widyasworo Kunharjati, M.MA selaku pembimbing utama
5. Alfian Setya Winurdana, S.Pt., M.Pt selaku pembimbing pendamping
6. Kedua orang tua saya yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan sepenuhnya
7. Teman-teman saya yang telah mendukung, memberikan semangat, dan mau menyisihkan uangnya untuk saya pinjam buat bimbingan maupun revisi
8. Calon istri saya yang sudah sabar menunggu pendidikan saya selesai
9. Kepada teman-teman angkatan 2025 Fakultas Peternakan, terimakasih atas semua kebersamaan dalam suka maupun duka yang telah kita lalui Bersama. Semoga perjalanan ini

mengantarkan kita menjadi pribadi yang sukses dan bermanfaat di masa depan

Penulis memiliki harapan besar untuk terus belajar, berkembang, dan memperbaiki segala kekurangan yang ada, karena skripsi ini masih jauh dari sempurna dan belum sepenuhnya sesuai harapan. Semoga tulisan ini tetap dapat bermanfaat, terutama bagi penulis, serta khalayak luas pada umumnya.

Blitar, Juli 2025

Penulis

## ABSTRACT

### COMMUNITY PREFERENCE ON THE ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF ETAWA GOAT MILK PUDDING COMBINED WITH RED DRAGON FRUIT

Etawa goat milk is known for its high nutritional value, but its strong, goaty aroma often makes it less appealing to consumers. To increase public acceptance, the milk was processed into pudding combined with red dragon fruit to improve taste and appearance. This combination is expected to enhance the sensory qualities of the product and make it more enjoyable. This study aimed to evaluate consumer preference for goat milk pudding with added red dragon fruit at four different levels: 200 grams, 250 grams, 300 grams, and 350 grams. An organoleptic test was conducted with 20 panelists who assessed color, taste, aroma, and texture using a hedonic scale. The results showed that the pudding with 250 grams of dragon fruit (P2) was the most preferred in terms of color, taste, and texture, while the best aroma score was found in the 300-gram treatment (P3). The right amount of dragon fruit addition can significantly improve the pudding's sensory quality and help mask the strong natural odor of goat milk.

**Keywords:** Etawa goat milk, pudding, red dragon fruit, organoleptic test, consumer preference

## ABSTRAK

### TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING ETAWA DIKOMBINASI BUAH NAGA

Susu kambing etawa dikenal memiliki kandungan gizi yang baik, namun kurang diminati oleh sebagian masyarakat karena aroma khasnya yang menyengat. Untuk meningkatkan daya terima masyarakat, susu kambing diolah menjadi puding dengan tambahan buah naga merah sebagai kombinasi rasa dan warna. Kombinasi ini diharapkan dapat memperbaiki cita rasa dan aroma produk sehingga lebih disukai konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap puding susu kambing etawa dengan variasi penambahan buah naga merah sebanyak 200 gram, 250 gram, 300 gram, dan 350 gram. Uji organoleptik dilakukan dengan melibatkan 20 panelis yang menilai empat aspek, yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur menggunakan skala hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan dengan penambahan 250 gram buah naga merah (P2) merupakan yang paling disukai panelis untuk warna, rasa, dan tekstur, sedangkan aroma tertinggi terdapat pada penambahan 300 gram (P3). Penambahan buah naga dalam jumlah yang tepat dapat meningkatkan mutu sensoris puding sekaligus mengurangi aroma prengus dari susu kambing.

**Kata kunci:** susu kambing etawa, puding, buah naga merah, uji organoleptik, tingkat kesukaan

## **RINGKASAN**

### **TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING ETAWA DİKOMBINASI BUAH NAGA**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap puding susu kambing etawa dengan penambahan buah naga merah pada variasi jumlah yang berbeda, yaitu 200 gram, 250 gram, 300 gram, dan 350 gram. Pengujian dilakukan melalui uji organoleptik oleh 20 orang panelis yang terdiri dari remaja dan dewasa. Panelis diminta untuk menilai sampel berdasarkan empat aspek penting yaitu warna, rasa, aroma, dan tekstur menggunakan skala hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan 250 gram buah naga merah (P2) memberikan hasil yang paling disukai panelis dari segi warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan untuk aroma, hasil terbaik diperoleh dari penambahan buah naga sebanyak 300 gram (P3). Dengan kata lain, penambahan buah naga merah dalam jumlah yang tepat dapat meningkatkan kualitas sensoris puding susu kambing dan membantu menyamarkan aroma prengusnya. Namun, jika jumlah buah naga terlalu banyak, seperti pada perlakuan P4 (350 gram), justru dapat membuat warna menjadi terlalu gelap dan teksturnya terlalu lembek, sehingga menurunkan tingkat kesukaan.

Dari hasil analisis statistik, variabel rasa dan aroma menunjukkan perbedaan yang signifikan antarperlakuan, sementara variabel warna dan tekstur tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan buah naga memberikan pengaruh besar terhadap rasa dan aroma puding, yang menjadi indikator penting dalam penilaian panelis. Dapat disimpulkan bahwa kombinasi terbaik dalam pembuatan puding susu kambing etawa adalah dengan menambahkan 250 gram buah naga merah ke dalam 400 ml susu kambing. Formulasi ini dinilai paling optimal oleh panelis karena mampu menghasilkan puding dengan cita rasa yang

enak, aroma yang lebih netral, warna yang menarik, serta tekstur yang disukai. Penelitian ini memberikan gambaran bahwa pengolahan susu kambing secara kreatif dengan menambahkan buah-buahan seperti buah naga bisa menjadi alternatif produk olahan yang lebih diterima oleh masyarakat luas.

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACK</b> .....	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>x</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Kerangka Pikiran.....	4
1.6 Hipotesis .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Hasil Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Susu Kambing Etawa .....	8
2.3 Puding .....	9
2.4 Buah Naga.....	10
2.5 Uji Organoleptik.....	12
2.5.1 Warna .....	13
2.5.2 Rasa .....	14
2.5.3 Aroma.....	14
2.5.4 Tekstur .....	15
<b>BAB III MATERI DAN METODE</b> .....	<b>16</b>

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
3.2 Materi Peneliti.....	16
3.2.1 Alat.....	16
3.2.2 Bahan .....	16
2.3.3 Prosedur Penelitian.....	17
3.2.4 Kerangka konsep .....	18
3.3 Metode Eksperimental .....	18
3.3.1 Kuisisioner .....	19
3.4 QUji Organoleptik.....	19
3.5 Analisi Data.....	20
3.6 Variabel Penelitian.....	21
3.6.1 Warna.....	21
3.6.2 Rasa.....	21
3.6.3 Tekstur .....	22
3.6.4 Aroma.....	22
3.7 Batasan Istilah.....	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1 Uji Organoleptik.....	24
4.2 Warna.....	25
4.3 Rasa.....	27
4.4 Aroma .....	28
4.5 Tekstur .....	30
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan .....	32
5.2 Saran .....	32
<b>Daftar pustaka .....</b>	<b>33</b>

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Kuisisioner .....	37
Lampiran 2. Tabel Hasil Hitung Variabel Warna .....	41
Lampiran 3. Uji Anova Warna.....	42
Lampiran 4. Tabel Hasil Hitung Variabel Rasa .....	43
Lampiran 5. Uji Anova, dan LSD Rasa.....	44
Lampiran 6. Tabel Hasil Hitung Variabel Aroma .....	45
Lampiran 7. Uji Anova, dan LSD Aroma.....	46
Lampiran 8. Tabel Hasil Hitung Variabel Tekstur .....	47
Lampiran 9. Uji Anova Tekstur.....	48

## **Daftar Tabel**

Tabel 1. Komposisi Puding Susu Kambing Etawa Berdasarkan Aji.....	8
Tabel 2. Kandungan Gizi Pada 100 gram Puding Berdasarkan BPOM .....	10
Tabel 3. Kandungan Gizi Buah Naga.....	12
Tabel 4. Komposisi Puding Susu Kambing Etawa.....	17
Tabel 5. Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik Puding Susu Kambing Etawa .....	24
Tabel 6. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna.....	25
Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa.....	27
Tabel 8. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma .....	28
Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur .....	30



