

**PENAMBAHAN SARI BUAH SIRSAK (*Annona muricata* L.)
TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK
YOGHURT SUSU KAMBING**



WIRA KUSUMA JAYA

**JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026**

**PENAMBAHAN SARI BUAH SIRSAK (*Annona muricata* L.)
TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK
YOGHURT SUSU KAMBING**

**Oleh
WIRA KUSUMA JAYA
NIM.2210515310001**

**Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026**

RINGKASAN

WIRA KUSUMA JAYA. Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Yogurt Susu Kambing, dibimbing oleh Ir. Herliani, M.Si.

Susu kambing merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi pemanfaatannya masih terbatas karena adanya aroma khas (*goaty flavor*) yang kurang disukai oleh sebagian konsumen. Salah satu upaya untuk meningkatkan daya terima masyarakat adalah dengan mengolah susu kambing menjadi yoghurt serta menambahkan sari buah sirsak yang memiliki cita rasa asam-manis dan aroma khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah sirsak terhadap karakteristik organoleptik yoghurt susu kambing serta menentukan konsentrasi penambahan yang menghasilkan karakteristik organoleptik terbaik.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni–Juli 2026 di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan lima perlakuan penambahan sari buah sirsak, yaitu 0% (P0), 4,8% (P1), 9% (P2), 13% (P3), dan 16,7% (P4), masing-masing dengan empat ulangan. Pengamatan dilakukan melalui uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan 20 orang panelis. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan apabila terdapat pengaruh nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari buah sirsak tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap warna yoghurt. Warna yoghurt pada seluruh perlakuan relatif sama karena warna sari buah sirsak hampir serupa dengan warna dasar yoghurt susu kambing, sehingga tidak menghasilkan perubahan yang dapat dibedakan secara jelas oleh panelis. Demikian pula pada parameter aroma, penambahan sari buah sirsak belum mampu mengubah aroma khas yoghurt secara signifikan karena aroma hasil fermentasi masih lebih dominan.

Parameter tekstur, penambahan sari buah sirsak memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$). Semakin tinggi penambahan sari buah sirsak, tekstur yoghurt cenderung menjadi lebih encer akibat meningkatnya kadar air dan perubahan struktur gel protein selama fermentasi. Sementara itu, pada parameter rasa tidak ditemukan perbedaan yang nyata antarperlakuan karena rasa asam hasil fermentasi masih mendominasi meskipun terdapat tambahan rasa dari sari buah sirsak. Walaupun demikian, seluruh produk yoghurt masih dapat diterima oleh panelis berdasarkan hasil uji organoleptik.

Berdasarkan keseluruhan parameter organoleptik, perlakuan P3 dengan penambahan sari buah sirsak sekitar 13–15% menghasilkan karakteristik yang paling seimbang dan dinilai sebagai perlakuan terbaik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sari buah sirsak berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan tambahan alami dalam pembuatan yoghurt susu kambing untuk meningkatkan penerimaan konsumen tanpa menurunkan mutu organoleptik produk secara keseluruhan.

SERTIFIKAT

Nomor : 363 / UNB.1.23/SP/2026

Sertifikat ini diberikan kepada:

WIRA KUSUMA JAYA

NIM : 2210515310001

Jurusan : Peternakan

Fakultas : Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

12%

Banjarbaru, 29 Juli 2026

a.n. Dekan

Makki Dekan Bidang Akademik,

Prof. Dr. Ir. Masduki S.Pt, M.Si., M.Sc., IPM. 7
NIP. 197308071998031003



LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Yoghurt Susu Kambing
Nama : Wira Kusuma Jaya
NIM : 2210515310001
Jurusan : Peternakan

Diketahui oleh:
Ketua Jurusan Peternakan



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P.
NIP. 19680413 199403 1001

Menyetujui:
Dosen Pembimbing



Ir. Herliani, M.Si.
NIP. 196306281990102001

Tanggal lulus : 24 Juli 2026

RIWAYAT HIDUP



Wira Kusuma Jaya lahir di Lamongan, pada 11 Mei 2002 sebagai putra ke 3 dari 4 bersaudara dari pasangan Jayadi dan Chusnul Chotimah. Penulis pernah bersekolah di SD Negeri Surabayan lulus pada tahun 2014, kemudian melanjutkan ke jenjang sekolah menengah yaitu MTs Muhammadiyah 02 Karang Asem Paciran Lamongan lulus pada tahun 2017, kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu di SMK Nagara Kedunggalar Ngawi dengan jurusan Teknik Kendaraan Ringan yang lulus pada tahun 2020, kemudian melanjutkan sekolah agama di Pondok Modern Darussalam Gontor 4 Banyuwangi hanya sampai pada tahun 2022. Penulis tercatat sebagai mahasiswa Strata 1 (S1) di Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat pada tahun 2022 melalui jalur MANDIRI.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis mengikuti Unit Kegiatan Mahasiswa yaitu UKM-PSHT Universitas Lambung Mangkurat Periode 2023-2024 sebagai anggota penuh di Bidang Kepelatihan, dan Periode 2024-2025 melanjutkan lagi sebagai anggota penuh di bidang yang sama. Lalu penulis mengikuti Organisasi Himpunan Mahasiswa Peternakan pada periode 2025-2026 sebagai anggota penuh di bidang Hubungan Masyarakat (Humas). Pada bulan Juli 2025 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Rekognisi disebut dengan KKN-MBKM di Desa Pandahan Kabupaten Tapin selama 42 hari yang dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. Muhammad Rizal, M.Si., IPU. kemudian pada bulan Juni-Juli 2026 penulis melaksanakan penelitian berjudul “Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Yogurt Susu Kambing” di bawah bimbingan Ir. Herliani, M.Si. sebagai salah satu syarat untuk menyandang gelar Sarjana Peternakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Yogurt Susu Kambing” yang disusun guna memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar sarjana pada Jurusan Peternakan di Universitas Lambung Mangkurat, tepat pada waktunya.

Penulis menyadari dalam penyusunan Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Teruntuk kedua orang tua saya Ayahanda **Jayadi**, Ibunda **Chusnul Chotimah** terima kasih karena telah berjuang selama ini untuk bisa membesarkan, memberi kasih sayang, memberikan do'a, memberikan dukungan moril maupun material yang menjadi alasan kuat penulis menyelesaikan penelitian skripsi ini.
2. **Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P.** selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. **Ir. Herliani, M.Si.** selaku Dosen pembimbing, yang telah berkenan meluangkan waktu dan tenaganya untuk membimbing, mengarahkan dan memberikan kritik, saran, dukungan, motivasi, serta kesabarannya sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu **Afiza Wulandari, S.Pt., M.Pt.** dan Ibu **Nisa Mufidah, S.Kh., M.Pt.** selaku dosen penguji, yang telah membimbing, mengarahkan dan memberikan saran selama penulisan skripsi ini
5. Seluruh teman angkatan 2022 jurusan peternakan, sahabat yang selalu mensupport saya, memberikan semangat, do'a motivasi dan bantuan sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
6. **Maya Meryam** selaku rekan penelitian dan **Rinova Kriance, S.Pt.** yang telah membantu dan berkontribusi dalam pengerjaan penelitian dan skripsi ini.
7. Terakhir, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada diri sendiri yang telah bertahan dan semangat sampai saat ini hingga penulis mampu menyelesaikan penelitian skripsi hingga akhir.

Penulis mengakui bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, sehingga kritik dan saran dari para pembaca sangat diperlukan untuk mendukung kemajuan serta pengembangan ilmu pengetahuan di masa mendatang, khususnya dalam bidang peternakan. Besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Aamiin.

Banjarbaru, Juli 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah	2
Hipotesis	2
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
METODE PENELITIAN	3
Waktu dan Tempat	3
Alat dan Bahan	3
Pelaksanaan Penelitian	3
Variabel yang Diamati.....	5
Analisis Data	6
HASIL DAN PEMBAHASAN	7
Warna	7
Aroma	8
Tekstur	9
Rasa	10
KESIMPULAN DAN SARAN	12
Kesimpulan	12
Saran	12
DAFTAR PUSTAKA.....	13
LAMPIRAN	16