

GILANG BAROKAH FUJIYANI

**ANALISIS KADAR LEMAK PADA MENTEGA YANG
BEREDAR DI KABUPATEN GARUT DENGAN CARA
SOXHLETASI**



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN
ALAM UNIVERSITAS GARUT
2017**

**ANALISIS KADAR LEMAK PADA MENTEGA YANG BEREDAR DI
KABUPATEN GARUT DENGAN CARA SOXHLETASI**

TUGAS AKHIR

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi pada Program Studi S1 Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut.

Garut, November 2017

Oleh :

GILANG BAROKAH FUJIYANI
2404112017

Disetujui oleh :



Novriyanti Lubis, ST., M.Si
Pembimbing Utama

LEMBAR PENGESAHAN



DEKAN


(dr. Siva Hamdani, MARS.)



Kutipan atau saduran, baik sebagian maupun seluruh naskah ini, harus menyebutkan nama pengarang dan sumber aslinya, yaitu Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut

DEKLARASI

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul “**ANALISIS KADAR LEMAK PADA MENTEGA YANG BEREDAR DI KABUPATEN GARUT DENGAN CARA SOXHLETASI**” ini seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang ada dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan karya ini atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Garut, November 2017

Yang membuat pernyataan

Tertanda,

Gilang Barokah F

ANALISIS KADAR LEMAK PADA MENTEGA YANG BEREDAR DI KABUPATEN GARUT DENGAN CARA SOXHLETASI

ABSTRAK

Telah dilakukan analisis kuantitatif kadar lemak dengan cara soxhletasi pada beberapa kemasan mentega. Pada penelitian ini diambil sampel sebanyak 5 sampel yang diperoleh dari pusat perbelanjaan kota Garut. Sampel diuji secara Kuantitatif dengan cara soxhletasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 5 sampel yaitu mentega kemasan kertas parchment dan kemasan kaleng, dengan kadar lemak berbeda-beda yaitu sampel 1 (80%), sampel 2 (80%), sampel 3 (100%), sampel 4 (84%), dan sampel 5 (70,50%). Ini menunjukkan bahwa setiap kemasan mempengaruhi kadar lemak yang ditandai dengan adanya % kadar lemak yang berbeda, sehingga hasil penelitian kadar lemak mentega ada yang tidak sesuai dengan SNI Nomor 01-3744-1995. Kadar lemak mentega yang paling satabil atau sesuai dengan SNI Nomor 01-3744-1995 yaitu sampel nomor 1, 2, 3, dan 4.

Kata kunci: Kadar lemak mentega, variasi kemasan mentega, cara soxhletasi.

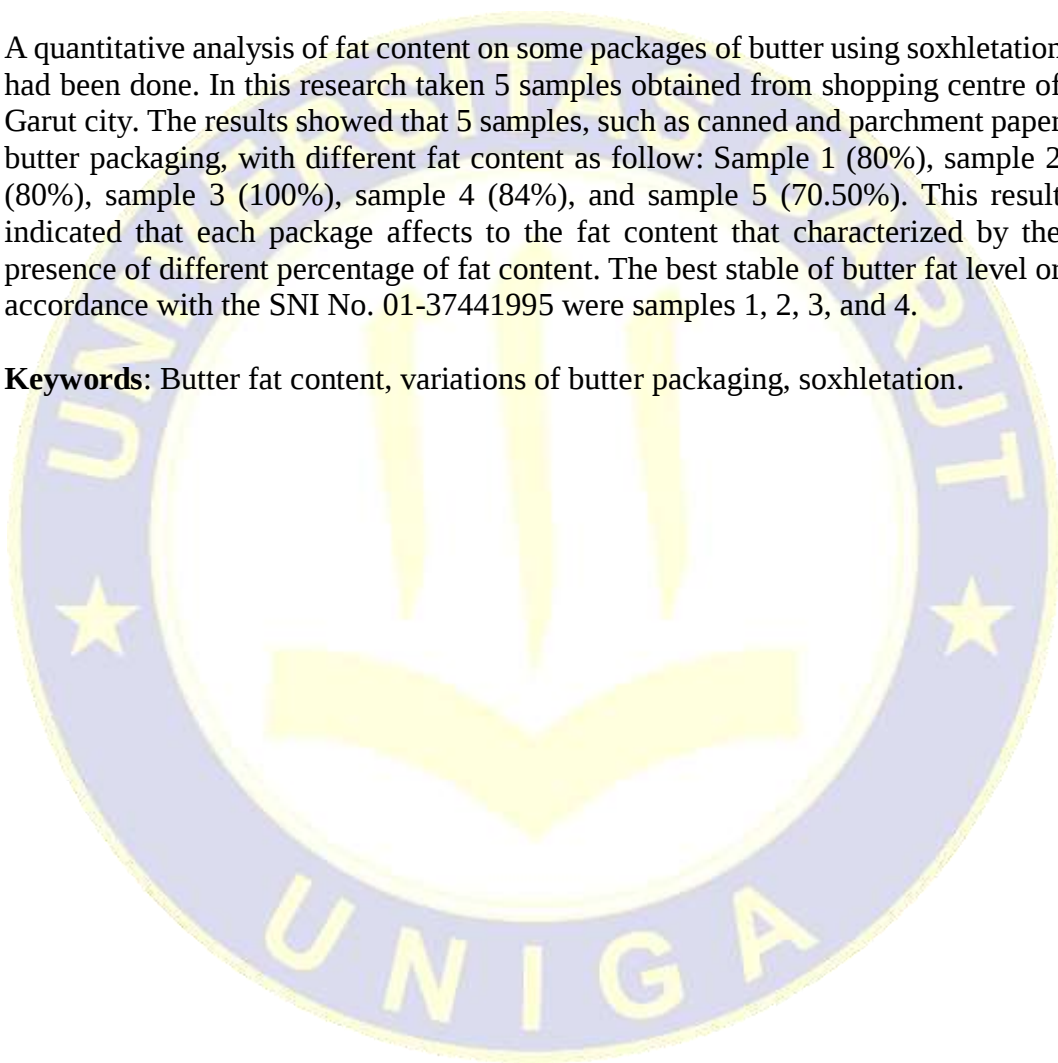


THE ANALYSIS OF FAT CONTENT AT MARKET CENTER IN GARUT DISTRICT USING SOXHLETATION

ABSTRACT

A quantitative analysis of fat content on some packages of butter using soxhletation had been done. In this research taken 5 samples obtained from shopping centre of Garut city. The results showed that 5 samples, such as canned and parchment paper butter packaging, with different fat content as follow: Sample 1 (80%), sample 2 (80%), sample 3 (100%), sample 4 (84%), and sample 5 (70.50%). This result indicated that each package affects to the fat content that characterized by the presence of different percentage of fat content. The best stable of butter fat level or accordance with the SNI No. 01-37441995 were samples 1, 2, 3, and 4.

Keywords: Butter fat content, variations of butter packaging, soxhletation.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Alloh SWT Sang Pencipta dan Pemilik alam semesta, atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**ANALISIS KADAR LEMAK PADA MENTEGA YANG BEREDAR DI KABUPATEN GARUT DENGAN CARA SOXHLETASI**”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi S1 Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut.

Pada kesempatan yang berbahagia ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. dr. Siva Hamdani, MARS. Selaku Dekan Fakultas MIPA Jurusan Farmasi Universitas Garut
2. Novriyanti Lubis, ST., M.Si selaku Pembimbing Utama dan Dang Soni S.Si selaku Pembimbing Serta yang telah memberikan bimbingan, ide, saran, serta bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian dan penulisan skripsi ini.
3. Keluargaku tercinta : Bapak dan Ibu, kakak-kakakku Novi, Kiki serta Nenek atas semua do'a, dukungan dan nasihat yang tak ternilai dan tak akan bisa terbalas oleh apapun.

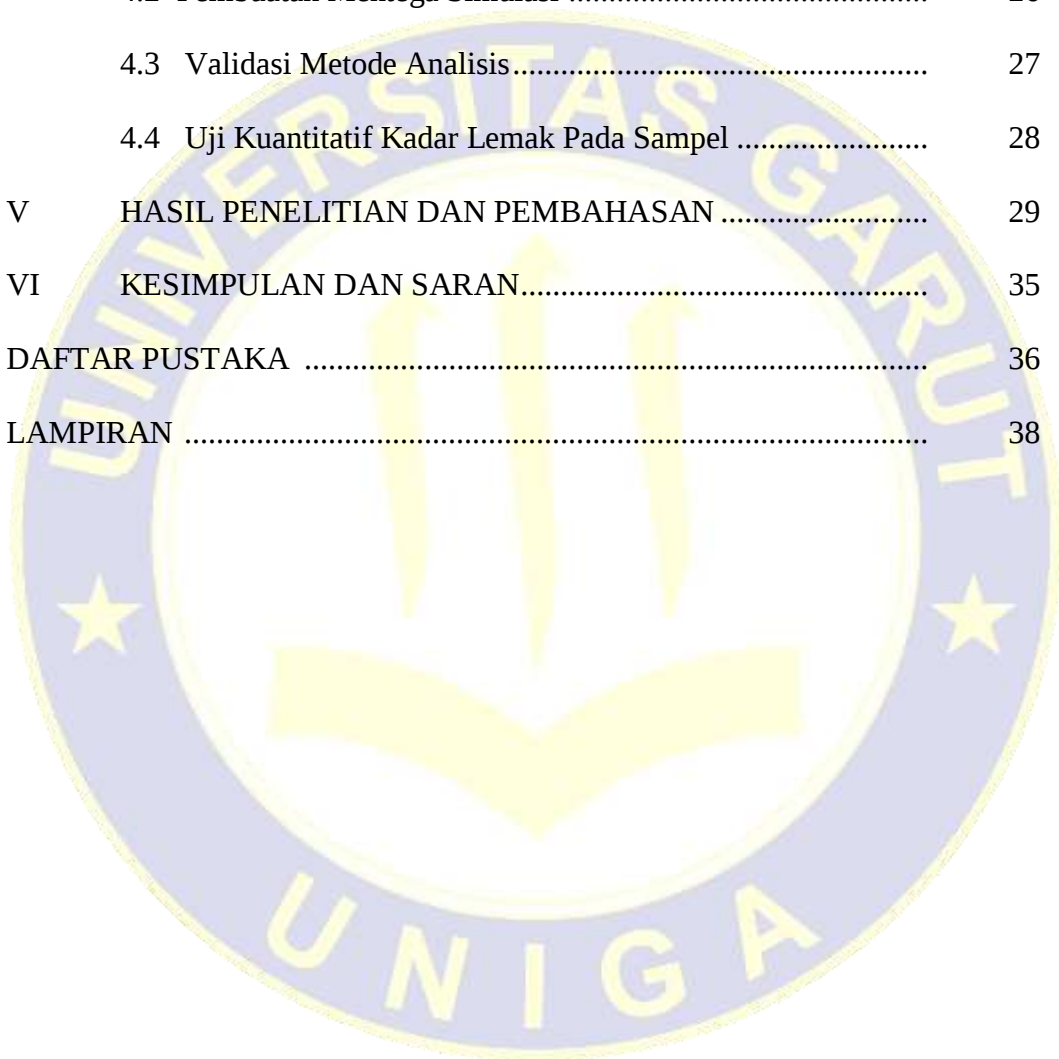
4. Sahabat dan teman-teman seperjuangan angkatan 2012 dan adik-adik angkatan 2013 yang akan selalu memberikan kenangan yang takkan pernah dilupakan selama penulis kuliah di Farmasi UNIGA.
5. Seluruh dosen dan staf F.MIPA Farmasi UNIGA serta pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, yang telah memberikan dukungan dan bantuannya selama penelitian dan penulisan proposal ini. Semoga Allah SWT membalasnya.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini banyak hal yang perlu diperbaiki, untuk itu kritik dan saran baik secara langsung maupun tidak langsung diharapkan dapat memberikan perbaikan di masa mendatang. Semoga Skripsi ini bermanfaat khususnya bagi Ilmu Pengetahuan. Akhir kata hanya kepada Allah SWT, penulis memohon dan berserah diri. Semoga segala aktivitas kita senantiasa ada dalam lindungan-Nya

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
PENDAHULUAN	1
BAB	
I TINJAUAN PUSTAKA	
1.1 Tinjauan Umum Mentega	4
1.2 Sejarah Dibuatnya Mentega	6
1.3 Jenis-Jenis Mentega	8
1.4 Pembuatan Mentega.....	11
1.5 Karakteristik Fisik dan Kimia Mentega	15
1.6 Perbedaan Mentega dan Margarin	16
1.7 Manfaat Mentega dan Kandungan Nutrisinya	17
1.8 Teknik Pengambilan Sampel	20
1.9 Metode Analisis Lemak	20
1.10 Prinsip Metode	20
1.11 Cara Soxhletasi	21
II METODE PENELITIAN	22
III ALAT DAN BAHAN	

3.1	Alat	25
3.2	Bahan	25
IV	PENELITIAN	
4.1	Pengumpulan Sampel	26
4.2	Pembuatan Mentega Simulasi	26
4.3	Validasi Metode Analisis.....	27
4.4	Uji Kuantitatif Kadar Lemak Pada Sampel	28
V	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
	DAFTAR PUSTAKA	36
	LAMPIRAN	38

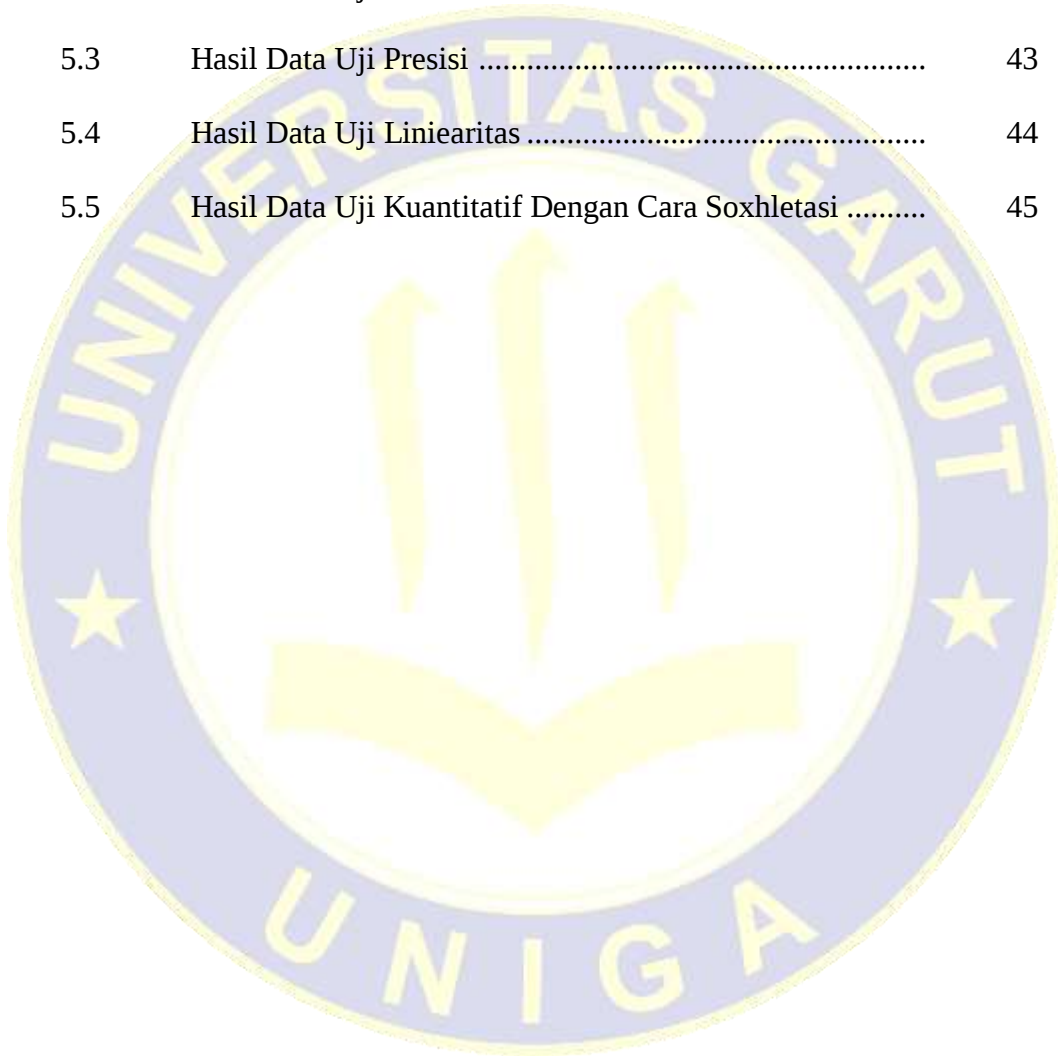


DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	SNI MENTEGA	38
2	ALUR PENELITIAN	39
3	ALUR VALIDASI METODE ANALISIS	40
4	ALUR ANALISIS KUANTITATIF DENGAN CARA SOXHLET	41
5	HASIL DATA UJI AKURASI	42
6	HASIL DATA UJI PRESISI	43
7	HASIL DATA UJI LINIEARITAS	44
8	HASIL PENENTUAN KADAR LEMAK SAMPEL.....	45
9	BAHAN MENTEGA SIMULASI	48
10	SAMPEL UJI	49

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
5.1	SNI Mentega	38
5.2	Hasil Data Uji Akurasi	42
5.3	Hasil Data Uji Presisi	43
5.4	Hasil Data Uji Linieritas	44
5.5	Hasil Data Uji Kuantitatif Dengan Cara Soxhletasi	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
4.1 Skema alur penelitian	39
4.2 Skema alur validasi metode analisis	40
4.3 Skema analisis kuantitatif cara soxhlet	41
5.4 Grafik linieritas	44
5.5 Bahan mentega simulasi	48
5.6 Sampel uji mentega.....	49

