

**KARAKTERISTIK MUTU SUSU PASTEURISASI DENGAN  
PENAMBAHAN EKSTRAK KAPULAGA (*Amomum  
cardamomum*) SELAMA PENYIMPANAN SUHU RENDAH**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**ANJAS SEPTIADI  
B.1510181**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKUTLAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR  
BOGOR  
2022**

**KARAKTERISTIK MUTU SUSU PASTEURISASI DENGAN  
PENAMBAHAN EKSTRAK KAPULAGA (*Amomum  
cardamomum*) SELAMA PENYIMPANAN SUHU RENDAH**

**Oleh :**

**ANJAS SEPTIADI  
B.1510181**

**SKRIPSI**

Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**  
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Ilmu Pangan Halal,  
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI  
FAKUTLAS ILMU PANGAN HALAL  
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR  
BOGOR  
2022**

Judul : Karakteristik Mutu Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Kapulaga (*Amomum cardamomur*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah  
Nama : Anjas Septiadi  
NIM : 8.1510181  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Sri Rejeki Retno Pertiwi, Ir., M.S.  
Pembimbing Utama



Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si  
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,  
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal  
Universitas Djuanda Bogor



Di. Ir. Helmi Haris, M.Si  
NPP. 213 870 972

Tanggal Lulus : 7 November 2022

## SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Anjas Septiadi  
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1510181  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi  
Alamat : Jl. Pertanian II Ciawi RT02iRW04 Desa.  
Bendungan Kec.Ciawi Kab. Bogor

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat ini dengan judul: **Karakteristik Mutu Susu Pasteurisasi dengan penambahan Ekstrak Kapulaga (*Amomum cardamomum*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah.** Adalah karya saya sendiri dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana semestinya.

Dibuat di : Bogor  
Pada Tanggal : 7 November 2022  
Yang membuat Pernyataan



(Anjas Septiadi)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBAKIAN ILMU PENGETAHUAN  
(AKADEMIK)**

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini :

Nama : Anjas Septiadi  
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.151018t  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Ilmu Pangan Halal  
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi  
Alamat : Jl. Pertanian II Ciawi RT04RW04 Desa  
Bedirangan Kecamatan Ciawi Kab. Bogor

Untuk pemertanian ilmu pengetahuan maka saya menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**Karakteristik Mutu susu Pasteurisasi dengan Pemanasan Ekstrak  
Kapulaga (Amomum wadai) Selama Penyimpanan Suhu Rendah**

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-ekklusif ini. Maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan, mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi tanpa seijin saya, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor  
Pada Tanggal : 7 November 2022  
Yang membuat Pernyataan



(Anjas Septiadi)

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul "Karakteristik Mutu Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Kapulaga (*Amomum curdamomum*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah" benar-benar hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 7 November 2022



Anjas Septiadi  
B.1510181

## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 26 September 1992 di Desa Bendungan Kecamatan Ciawi Kabupaten Bogor, Propinsi Jawa Barat. Putra ke lima dari lima orang bersaudara dari pasangan Bapak Nursadi dan Ibu Ayanah Erwidianah.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SDN Ciawi 3 dari tahun 2000 sampai 2006, kemudian melanjutkan pendidikan SMP PGRI 2 Ciawi pada tahun 2006 sampai 2009, kemudian melanjutkan pendidikan di SMK Gazza Wiguna 1 pada tahun 2009 sampai 2011. Pada tahun 2015 penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Djuanda Bogor, Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

Semasa sekolah di SMP PGRI 2 Ciawi dan SMK Gazza Wiguna 1 penulis aktif di orsanisasi internal sekolah. Penulis aktif dalam kegiatan seperti OSIS dan paskibra.

## PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah Subhanahu Wata'ala karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Karakteristik Mutu Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kapulaga (*Amomum cardamomum*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah". Pada Kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Helmi Haris, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal.
2. Ibu Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S. selaku Dosen pembimbing utama yang selalu memberikan bimbingan, dukungan, dan arahnya.
3. Ibu Tiana Fitrilia, S. Pd., M.Si selaku Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi dan Dosen pembimbing pendamping yang selalu memberikan bimbingan, dukungan, dan arahnya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap semoga karya ini bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bogor, 7 November 2022



Penulis



## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala atas berkat dan karunia-Nya yang tak henti kepada penulis. Alhamdulillah dengan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Karakteristik Mutu Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Kapulaga (*Amomum cardamomum*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah". Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Orang tua terbaik dan Istri yang selalu mendukung dan mendoakan dalam setiap langkah dan perjuangan yang luar biasa.
2. Teman-teman Muhammad Rizal, Gugum Gumilar, Rana dan Muhammad Heri yang selalu berbagi motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Teman-teman TPG 2015, serta kakak-kakak tingkat yang telah memberikan saran dan masukan serta dukungan dan motivasi yang tiada hentinya kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasannya. Penulis berharap semoga karya ini bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bogor, 7 November 2022



Penulis

