

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Susu Kambing

1. Pengertian Susu

Susu merupakan salah satu bahan makanan dengan nilai gizi yang sangat tinggi karena kandungan nutrisinya yang hampir sempurna. Susu mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan tubuh untuk mendukung pertumbuhan, perkembangan, serta menjaga kesehatan. Selain itu, susu juga dikenal sebagai sumber protein hewani yang unggul dibandingkan bahan makanan lainnya, karena memiliki profil asam amino yang lengkap dan mudah dicerna oleh tubuh. Dengan berbagai manfaat tersebut, susu menjadi pilihan ideal untuk melengkapi kebutuhan gizi harian, baik bagi anak-anak, remaja, maupun orang dewasa (Hanum and Wanniatie, 2015).

2. Susu kambing

Susu kambing adalah cairan yang diperoleh dari hasil pemerahan kambing perah secara teratur. Susu ini dihasilkan dalam bentuk segar, murni, tanpa campuran, serta tanpa pengurangan atau penambahan zat apapun, sebagai sumber protein hewani, susu kambing memiliki kualitas yang lebih unggul dibandingkan dengan susu sapi, baik dari segi kandungan gizi maupun manfaatnya bagi kesehatan (Elisa, 2019). Susu kambing juga memiliki keunggulan dalam hal mudah dicerna karena struktur lemak dan proteinnya lebih sederhana, susu kambing menjadi pilihan yang tidak hanya bernutrisi, tetapi juga menawarkan manfaat yang luas untuk berbagai kalangan usia

3. Manfaat susu kambing

Susu kambing dikenal memiliki berbagai manfaat yang baik bagi kesehatan. Beberapa manfaat utama yang dapat diperoleh dari konsumsi susu kambing antara lain.

a. Menjaga Kesehatan Tulang Dan Gigi

Susu kambing memiliki kandungan kalsium yang cukup tinggi, sehingga sangat bermanfaat dalam menjaga serta memperkuat kesehatan tulang dan gigi. Dalam setiap gelas susu kambing (± 235 ml), terkandung sekitar 330 mg kalsium, yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan mineral harian guna menunjang kekuatan tulang dan kesehatan gigi.

b. Mendukung Kesehatan Sistem Pencernaan

Protein yang terdapat dalam susu kambing cenderung lebih mudah dicerna dibandingkan dengan protein pada susu sapi, sehingga menjadi alternatif yang cocok bagi mereka yang memiliki gangguan pada sistem pencernaan. Selain itu, susu kambing juga mengandung prebiotik alami yang berperan sebagai asupan bagi bakteri baik di dalam usus, membantu menjaga keseimbangan mikrobiota serta mendukung kerja sistem pencernaan secara optimal (Anam *et al.*, 2022).

c. Meningkatkan Sistem Imunitas Tubuh

Kandungan selenium dalam susu kambing cukup tinggi, bahkan lebih tinggi dibandingkan susu sapi. Selenium merupakan mineral esensial yang berperan penting dalam memperkuat fungsi sistem kekebalan tubuh. Dengan imunitas yang baik, tubuh dapat lebih efektif melawan berbagai infeksi dan mencegah penyakit.

d. Mencegah Penyakit Kardiovaskular

Susu kambing mengandung asam lemak tak jenuh, baik tunggal maupun ganda, serta trigliserida rantai sedang (Medium Chain Triglycerides/MCT) dalam jumlah yang lebih tinggi dibandingkan dengan susu sapi. Komponen lemak tersebut diketahui berperan penting dalam menurunkan risiko gangguan kardiovaskular, seperti aterosklerosis, serangan jantung, stroke, dan penyakit jantung koroner.

Dengan kandungan nutrisinya yang kaya, susu kambing Etawa tidak hanya menjadi pilihan alternatif yang bergizi, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang luas untuk mendukung kualitas hidup yang lebih baik (Anam *et al.*, 2022).



Gambar 1 Susu kambing

4. Kandungan Zat Gizi Susu Kambing

Tabel 1 Kandungan Zat Gizi Susu Kambing Dalam 100 ml

Zat gizi	Jumlah
Air	85,9 g
Energi	64 kkal
Protein	4,3 g
Lemak	2,3 g
Karbohidrat	6,6 g
Abu	0,9 g
Kalsium	98 mg
Fosfor	78 mg
Besi	2,7 mg
Natrium	35 mg
Seng	0,1 mg
Retinol	38 mg
Thiamin	0,06 mg
riboflavin	0,45 mg
Vitamin C	1 mg

Sumber : TKPI (2017) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (usilawati Susilawati, Fibra Nurainy, 2022).

B. Senduduk

1. Pengertian Senduduk

Senduduk (*Melastoma malabathricum* L) merupakan tanaman yang menghasilkan buah berwarna ungu kemerahan, dan ketika matang akan merekah dengan warna ungu yang lebih pekat. Buah ini mengandung senyawa antosianin yang berpotensi digunakan sebagai pewarna alami dalam produk pangan olahan. Tanaman senduduk termasuk salah satu dari 22 spesies yang tersebar di wilayah Asia Tenggara, dan diketahui berasal dari daerah tropis dan subtropis Asia, serta Kepulauan Pasifik. Umumnya, tanaman ini tumbuh liar di area semak belukar, lahan persawahan, dan lereng pegunungan (Syafrizal, 2021).

Senduduk (*Melastoma malabathricum* L) merupakan salah satu tanaman yang memiliki khasiat tinggi dan telah dikenal luas oleh masyarakat. Tanaman ini banyak ditemukan di wilayah Riau, namun persebarannya cukup luas di berbagai daerah di Indonesia seperti Sumatra, Jawa, Kalimantan, dan Papua (Gholib, 2009; K.Bangsa Ihsan, 2018). Tanaman senduduk termasuk dalam famili Melastomataceae dan umumnya berbentuk semak, perdu, atau pohon kecil. Daunnya tersusun berpasangan atau berkarang, berbentuk tunggal, dan umumnya memiliki 3 hingga 9 tulang daun yang melengkung, meskipun ada juga yang bertulang menyirip dan tidak memiliki daun penumpu.

Melastoma malabathricum L. adalah tanaman perdu yang dapat tumbuh setinggi 0,5 hingga 4 meter. Cabangnya yang masih muda tampak bersisik. Daunnya memiliki tangkai, tersusun berhadapan, berbentuk lonjong hingga bulat telur memanjang dengan ujung yang meruncing, serta memiliki ukuran sekitar 3–20 cm panjang dan 1–8 cm lebar. Permukaan daun bagian atas dan bawah ditutupi oleh bulu halus. Bunganya tumbuh berkelompok di ujung cabang, berwarna ungu muda, dan dapat mekar sepanjang tahun. Buahnya termasuk buah buni, berbentuk bulat menyerupai vas bunga, dengan kulit berwarna coklat muda. Senduduk berkembang biak dengan biji (Tjitrosoe pomo, 2007 ; Syafrizal, 2021) .

Daging buah senduduk berwarna ungu dengan cita rasa yang manis. Kulit buahnya mengandung banyak biji, dan ketika telah matang, kulit buah akan merekah terbuka. Buah senduduk diketahui mengandung beragam nutrisi serta vitamin, di antaranya vitamin C dan vitamin B1 sebagai komponen gizi yang penting (Putri, Nasir and Gani, 2021)

Tanaman senduduk dapat tumbuh secara liar baik di lahan terbuka maupun yang terlindung, serta mampu beradaptasi pada kondisi tanah yang kering maupun lembab. Tanaman ini umumnya ditemukan di dataran rendah hingga mencapai ketinggian sekitar 2000 meter di atas permukaan laut (mdpl) (Djauhariyah dkk, 2004; Habibah, 2022). Ciri khas dari tanaman senduduk yang membedakannya dari jenis perdu lainnya antara lain terletak pada bentuk daunnya yang menyerupai bulat telur dengan ujung meruncing dan permukaan yang cenderung kasar. Buahnya berukuran kecil, tumbuh bergerombol, serta memiliki warna ungu menyerupai buah anggur (Saduro, 2022; Syafrizal, 2021). Adapun bentuk dari tumbuhan senduduk yaitu sebagai berikut:



Gambar 2 Buah Senduduk

2. Klasifikasi Tanaman Senduduk

Klasifikasi Tanaman Senduduk (Dafrita and Sari, 2020):

<i>Kingdom</i>	: <i>Plantae</i>
<i>Divisi</i>	: <i>Spermatophyta</i>
<i>Subdivisi</i>	: <i>Angiosprema</i>
<i>Class</i>	: <i>Dicotyledonae</i>
<i>Ordo</i>	: <i>Myrtales</i>
<i>Family</i>	: <i>Melastomataceae</i>
<i>Genus</i>	: <i>Melastoma</i>
<i>Species</i>	: <i>Melastoma malabathricum, L.</i>

Senduduk (*Melastoma malabathricum* L) merupakan tanaman yang umum dijumpai di lahan terbuka maupun kawasan hutan. Tanaman ini bahkan dapat menjadi gulma di lahan perkebunan milik masyarakat. Senduduk biasanya tumbuh di daerah bersuhu sejuk, dengan kandungan unsur hara tanah yang tinggi dan paparan sinar matahari yang cukup. Tumbuhan ini sering ditemukan di lereng bukit, dataran beriklim dingin, maupun di sekitar kawasan hutan penangkaran sebagai tanaman hias, dan juga mampu bertahan hidup di wilayah pegunungan dengan ketinggian yang tinggi.

Tanaman senduduk dapat diperbanyak dengan menanam langsung batangnya atau melalui biji. Tumbuhan ini tergolong perdu, memiliki batang bertangkai dengan susunan daun yang berhadapan secara menyilang. Bunganya berwarna ungu kemerahan dan tumbuh bergerombol di ujung ranting. Buah senduduk yang telah matang akan merekah dan berubah warna menjadi ungu tua kemerahan, serta dapat dikonsumsi langsung. Bijinya berukuran kecil dan berwarna cokelat. Tinggi tanaman berkisar antara 0,5 hingga 4 meter, dengan cabang yang ditumbuhi rambut halus. Daunnya tunggal, berbentuk bulat memanjang hingga lonjong, meruncing di ujung, membulat di pangkal, dengan tepi rata dan permukaan yang kasar serta berbulu halus namun jarang (Habibi, 2020; Diana, 2022).

3. Manfaat Buah Senduduk

- a. Pigmen antosianin yang terdapat pada buah senduduk berpotensi dimanfaatkan sebagai zat pewarna alami. Antosianin merupakan jenis pigmen yang bersifat larut dalam air dan mampu menghasilkan spektrum warna mulai dari merah hingga biru, tergantung pada tingkat keasaman (pH) lingkungannya (Deepak & Omman ,2013) (Dafrita and Sari, 2020).
- b. Tanaman senduduk memiliki berbagai manfaat, khususnya di bidang kesehatan. Beberapa bagian dari tanaman ini telah digunakan secara tradisional untuk membantu mengatasi berbagai kondisi, seperti disentri, mempercepat penyembuhan luka, mencegah infeksi, serta berfungsi sebagai agen antiinflamasi (Deepak & Omman ,2013) (Edianto *et al.*, 2020).
- c. Buah senduduk diketahui kaya akan senyawa bioaktif, salah satunya adalah antosianin dengan kadar yang cukup tinggi. Antosianin sendiri merupakan pigmen yang termasuk dalam kelompok flavonoid, dan memiliki sifat sebagai antioksidan, antialergi, serta antiinflamasi. Selain itu, senyawa fenolik yang terkandung di dalamnya berfungsi menangkal radikal bebas, sehingga dapat menghambat pembentukan sel kanker. Buah ini juga mengandung saponin yang memiliki aktivitas sebagai antibakteri dan antijamur (Nurdilla *et al.*, 2021).

4. Kandungan Aktif Senyawa Senduduk

Tanaman senduduk mengandung berbagai senyawa aktif, antara lain saponin, flavonoid, tanin, dan steroid, yang berkontribusi terhadap beragam khasiat farmakologisnya (Ramadhani and Octarya, 2017)

a. Antosianin

Antosianin merupakan senyawa yang memiliki struktur kimia C6-C3-C6. Pigmen ini menghasilkan berbagai warna seperti merah, oranye, ungu, biru, hingga hitam, yang umumnya ditemukan pada bagian bunga, buah, biji, dan daun tanaman. Antosianin bersifat larut dalam pelarut polar, sehingga mudah diekstraksi dalam bentuk cairan. Dari berbagai jenis pigmen yang

ada pada tumbuhan, antosianin merupakan salah satu yang paling melimpah setelah klorofil.

b. Flavonoid

Flavonoid merupakan senyawa yang termasuk dalam kelompok fenolik dan memiliki berbagai manfaat kesehatan, antara lain sebagai antivirus, antiinflamasi, antidiabetes, antikanker, antipenuaan, serta sebagai antioksidan. Flavonoid tergolong dalam metabolit sekunder yang memiliki struktur kimia C₆-C₃-C₆ (Arifin et al., 2018). Mekanisme kerja flavonoid sebagai antioksidan dilakukan dengan cara menyumbangkan atom hidrogen (H⁺) atau dengan mengikat logam. Senyawa ini dapat ditemukan dalam bentuk glikosida (yang memiliki rantai glukosa) maupun dalam bentuk bebas yang dikenal sebagai aglikon (Redha, 2010) (Diana, 2022).

c. Steroid

Steroid, yang juga dikenal sebagai lipid terpenoid, merupakan senyawa organik yang tersusun dari rangkaian atom karbon dan memiliki keragaman struktur akibat adanya berbagai gugus fungsi yang mengalami proses oksidasi (Nasrudin dkk, 2017) (Diana, 2022).

d. Saponin

Saponin adalah senyawa glikosida yang memiliki bagian aglikon berupa sapogenin. Sifat khas saponin adalah kemampuannya menurunkan tegangan permukaan air, disebabkan oleh kandungan senyawa aktif mirip sabun yang mampu memutus ikatan hidrogen dalam air sehingga menghasilkan busa saat dikocok (Nurzaman et al., 2018). Secara umum, keberadaan saponin dapat dikenali melalui perubahan warna ketika diuji menggunakan pereaksi Liebermann-Burchard. Warna biru atau hijau menunjukkan keberadaan saponin jenis steroid, sedangkan warna merah, merah muda, atau ungu menandakan adanya saponin tipe triterpenoid (Lubis, 2017) (Diana, 2022).

e. Tanin

Tanin adalah senyawa metabolit sekunder yang kaya akan gugus hidroksi fenolik, sehingga mampu membentuk ikatan silang secara efektif dengan berbagai molekul seperti protein, polisakarida, asam amino, asam lemak, serta asam nukleat yang dihasilkan oleh tumbuhan (Hidayah, 2016) (Diana, 2022).

5. Hasil Olahan Senduduk

Pemanfaatan buah senduduk menjadi olahan adalah sebagian besar dijadikan sebagai zat pewarna alami dalam pembuatan es krim, puding, permen jelly.

C. Puding

1. Pengertian Puding

Puding merupakan hidangan penutup yang dibuat dari kombinasi bahan cair seperti susu dan bahan pengental seperti agar-agar, yang melalui proses pemasakan dan kemudian didinginkan hingga membentuk tekstur yang mengental. Pada penelitian ini jenis pudding yang digunakan adalah pudding agar- agar. Puding dapat dikategorikan menjadi 5 jenis yaitu:

a. Puding Buah

Buah segar ternyata dapat dikombinasikan dengan puding manis untuk menciptakan sajian penutup yang menarik. Banyak orang menyukai puding buah karena menawarkan rasa yang beragam dan mampu meningkatkan selera makan. Cara penyajiannya dapat dilakukan dengan meletakkan potongan buah segar di atas puding yang telah mengeras, atau dengan mencampurkan irisan buah ke dalam adonan puding saat masih panas, lalu didinginkan di dalam lemari es hingga mengeras.

b. Puding Agar- Agar

Puding agar-agar merupakan jenis puding yang dibuat dari bahan dasar agar-agar dan biasanya disajikan dalam kondisi dingin setelah dibekukan di dalam lemari es. Proses pembuatan puding dilakukan dengan mencampurkan agar-agar bersama bahan lain seperti susu, maizena, atau telur yang telah dikocok terlebih dahulu. Jenis puding ini biasanya disajikan

dengan tambahan saus pelengkap yang dikenal sebagai vla (Hamzah, 2020).

c. Puding Rebus

Puding ini dibuat dengan menggunakan metode perebusan, karena mengandung pati jagung yang perlu dimasak terlebih dahulu agar matang dan menghasilkan tekstur yang kental. Bahan-bahan yang umumnya digunakan dalam puding rebus meliputi susu, gula, essence, serta bahan pengental. Dalam penyajiannya, puding ini bisa dicetak menggunakan cetakan besar maupun cetakan berukuran kecil.

d. Puding Kukus

Jenis puding ini dibuat dengan metode pengukusan. Teksturnya cenderung padat dan kaya akan isian, serta biasa disajikan dalam keadaan hangat. Oleh karena karakteristik tersebut, masyarakat Eropa umumnya hanya mengolah dan menyajikan puding ini saat musim dingin.

e. Puding Panggang

Puding panggang dibuat dengan menggunakan metode pemanggangan dalam oven. Proses pemanggangan ini sangat berperan penting dalam menciptakan tekstur puding yang lembut, lembap, dan halus. Jika proses pemanggangan tidak dilakukan dengan tepat atau hanya dipanggang tanpa pengaturan yang sesuai, puding bisa menjadi terlalu kering dan permukaannya berkerak.

2. Syarat Mutu Puding

Tabel 2 Syarat Mutu Puding

Syarat Mutu	Satuan	Standar
Organoleptik		Min 7 (skor 1-9)
Kimia		
Kadar Air	%	Maks 22
Kadar abu	%	Maks 6,5z
Abu tak larut asam	%	Maks 0,5
Pati	-	Negatif
Glatin protein	-	Negatif
Cemaran Mikroba		
ALT	Koloni/g	Maks. 5000
Esherichia coli	Apm/g	<3
Salmonella	Per 25 g	Negatif
Kapang dan Khamir	Koloni/g	Maks.300
Cemaran Logam		
Arsen (as)	Mg/kg	Maks 3
Syarat Mutu	Satuan	Standar
Kadmium (cd)	Mg/kg	Maks 1
Merkuri (hg)	Mg/kg	Maks 1
Timbal (pb)	Mg/kg	Maks. 300
Timah	Mg/kg	Maks 40
Fisika		
Absorpsi air	-	Min 5 kali
Benda asing tak larut	%	Maks. 1
Kehalusan (lolos saringan (60 mesh)	%	Min. 80

Sumber : SNI 2802:2015 (BSN, 2015) (Habibah, 2022)

3. Standar Resep Pembuatan Puding

a. Bahan Baku Pembuatan Puding Secara Umum

Tabel 3 Komposisi Pembuatan Puding

No	Bahan	Berat
1	Bubuk Agar-agar	10 g
2	Air	250 ml
3	Susu full cream	750 ml
4	Gula pasir	100 g
5	Garam	½ sdt

Sumber : (Laila et al., 2021)

b. Proses Pembuatan Puding

1. Masak air sebanyak 250 ml dan susu full cream 750 ml hingga mendidih
2. Masukkan gula pasir sebanyak 100 g, agar-agar bubuk 10 g serta garam ½ sdt aduk hingga rata dan masak kembali hingga mendidih
3. Kemudian tuangkan puding ke dalam cetakan, dan diamkan selama 5 menit
4. Masukkan puding ke dalam lemari pendingin dan tunggu sampai 15 menit
5. Setelah dingin Puding siap disajikan

Skema Pembuatan Puding Standar Resep



Gambar 3 Skema Pembuatan Puding Standar Resep (Samsinar and Sari, 2019)

D. Panelis

Panelis merupakan individu yang terlibat dalam penilaian organoleptik, yaitu pengujian berdasarkan kesan inderawi (sensorik) terhadap suatu produk, seperti rasa, aroma, tekstur, dan warna. Panelis berperan sebagai instrumen atau alat dalam menilai kualitas dan menganalisis sifat-sifat sensorik dari produk yang disajikan. Dalam pengujian organoleptik, terdapat berbagai jenis panelis yang digunakan sesuai dengan tujuan dan metode uji. Secara umum, dikenal tujuh macam panelis dalam penilaian organoleptik yaitu:

1. Panelis Perseorangan

Panelis perseorangan merupakan individu yang memiliki keahlian tinggi serta sensitivitas indera yang sangat tajam, baik karena faktor bakat maupun hasil dari pelatihan yang intensif. Panelis jenis ini memiliki pemahaman mendalam terhadap karakteristik, fungsi, dan teknik pengolahan bahan yang akan diuji, serta sangat menguasai berbagai metode dalam analisis organoleptik. Penggunaan panelis perseorangan memiliki keunggulan karena tingkat kepekaannya yang tinggi, mampu meminimalkan bias, memberikan hasil penilaian yang cepat dan efisien, serta tidak mudah mengalami kelelahan. Panelis jenis ini umumnya dimanfaatkan untuk mendeteksi adanya penyimpangan kecil dalam produk serta mampu mengidentifikasi sumber penyimpangan tersebut dengan baik.

2. Panelis Terbatas

Panelis terbatas terdiri dari 3 hingga 5 individu yang memiliki tingkat kepekaan indera yang tinggi, sehingga kemungkinan terjadinya bias dalam penilaian dapat diminimalkan. Panelis ini memiliki pemahaman yang baik terhadap berbagai aspek dalam evaluasi organoleptik, termasuk proses pengolahan dan dampak bahan baku terhadap produk akhir. Pengambilan keputusan dilakukan melalui diskusi bersama antar anggota panelis tersebut.

3. Panelis Terlatih

Panelis terlatih biasanya berjumlah antara 15 hingga 25 orang yang memiliki tingkat kepekaan indera yang cukup baik. Untuk dapat menjadi panelis terlatih, seseorang harus melalui proses seleksi serta mengikuti berbagai pelatihan terlebih dahulu. Panelis ini mampu mengevaluasi berbagai karakteristik rangsangan, meskipun tidak secara sangat spesifik. Keputusan akhir diperoleh berdasarkan hasil analisis data yang dilakukan secara statistik.

4. Panelis Agak Terlatih

Panelis agak terlatih terdiri dari 15 hingga 25 orang yang telah mendapatkan pelatihan untuk mengenali karakteristik sensorik tertentu. Panelis ini biasanya direkrut dari kelompok terbatas setelah terlebih dahulu dilakukan pengujian terhadap tingkat kepekaan indra mereka. Dalam analisis data, hasil penilaian yang terlalu menyimpang dapat dikeluarkan atau tidak disertakan dalam perhitungan akhir.

5. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih merupakan kelompok berjumlah lebih dari 25 orang dari kalangan masyarakat umum yang dipilih berdasarkan variasi jenis kelamin, latar belakang etnis, tingkat pendidikan, dan status sosial. Panelis jenis ini hanya boleh menilai atribut organoleptik yang bersifat sederhana, seperti tingkat kesukaan terhadap suatu produk, dan tidak diperkenankan mengikuti uji pembedaan. Panel ini terdiri dari orang dewasa, dengan komposisi laki-laki dan perempuan yang seimbang.

6. Panelis Konsumen

Panelis konsumen merupakan kelompok panelis yang terdiri dari 30 hingga 100 orang, bergantung pada target pasar dari produk yang diuji. Panelis ini bersifat umum dan dipilih dari populasi yang mewakili konsumen potensial, yang bisa ditentukan berdasarkan lokasi geografis, kelompok usia, jenis kelamin, atau karakteristik sosial tertentu. Penilaian dari panelis konsumen digunakan untuk mengetahui preferensi dan penerimaan produk di pasar secara luas.

7. Panelis Anak-Anak

Panelis anak-anak merupakan kelompok panelis yang khas, biasanya terdiri dari anak berusia 3 hingga 10 tahun. Mereka umumnya dilibatkan dalam pengujian produk pangan yang ditujukan untuk anak-anak, seperti es krim, permen, dan cokelat. Prosedur penggunaannya dilakukan secara bertahap, dimulai dengan pendekatan lewat ajakan bermain bersama. Setelah itu, anak-anak diminta untuk memberikan tanggapan terhadap produk menggunakan media bantu visual, seperti gambar boneka Snoopy

yang menunjukkan ekspresi sedih, netral, atau bahagia. Kemampuan menjadi panelis sebenarnya bisa berasal dari bakat alami, namun tetap memerlukan latihan berkelanjutan dan pengalaman untuk mencapai keahlian yang baik.

E. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik dilakukan untuk menentukan kesukaan berdasarkan warna, tekstur, aroma, dan rasa.(Heryani and Silitonga 2018).

1. Warna

Warna merupakan faktor penting dalam penilaian mutu suatu bahan pangan karena dapat memberikan kesan pertama yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap cita rasa, kandungan gizi, dan tekstur produk. Dalam uji sensori, warna menjadi indikator visual pertama yang dinilai oleh panelis dan dapat menentukan ketertarikan awal terhadap suatu produk, termasuk pada produk seperti biskuit. Oleh karena itu, kesukaan terhadap warna sering kali menjadi faktor utama dalam menentukan penerimaan konsumen (Istinganah, Rauf, and Widyaningsih 2017).

2. Tekstur

Tekstur merupakan faktor kualitas makanan yang paling penting, sehingga memenuhi kepuasan terhadap kebutuhan kita. Biskuit yang baik biasanya memiliki tekstur mudah patah (brittle), yang berarti jika ditekan dengan jari akan mudah pecah (Pratiwi and Wahyuni 2020).

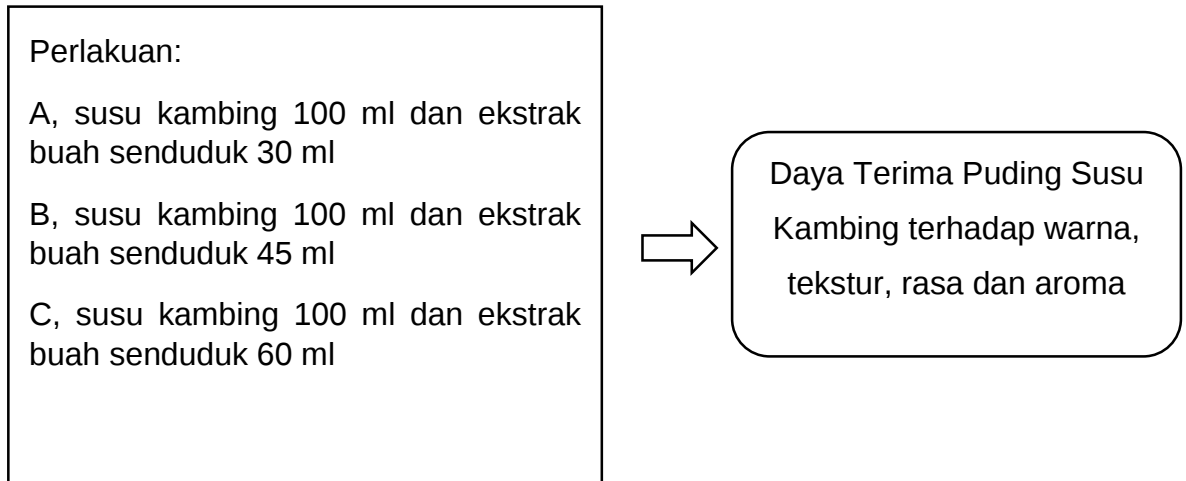
3. Aroma

Aroma adalah salah satu indikator dalam uji sensori yang melibatkan indera penciuman. Aroma khas dari suatu bahan akan diterima dengan baik apabila sesuai dengan persepsi panelis (Fadhilah & Sari, 2021).

4. Rasa

Rasa menjadi salah satu elemen penting yang memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Pada indera pengecap manusia, terdapat empat rasa dasar utama yaitu manis, pahit, asam, dan asin (Lamusu, 2018)

F. Kerangka Konsep



Gambar 4 Kerangka konsep

G. Defenisi operasional

Tabel 4 Defenisi operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Skala
1	Puding Susu Kambing (<i>Capra Aegagrus Hircus</i>) Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (<i>Melastoma Malabathricum L</i>)	Puding yang diolah dari susu kambing dengan variasi penambahan ekstrak buah senduduk sebagai perlakuan meliputi : a. Perlakuan A, (susu kambing 100 ml dan ekstrak buah senduduk 30 ml) b. Perlakuan B, (susu kambing 100 ml dan ekstrak buah senduduk 45 ml) c. Perlakuan C, (susu kambing 100 ml dan ekstrak buah senduduk 60 ml)	Ordinal

2	Daya terima puding susu kambing	Pengujian yang dilakukan untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma dengan menggunakan skala organoleptik. lima titik sebagai acuan, yaitu Amat sangat suka 5 Sangat suka 4 Suka 3 Kurang suka 2 Tidak suka 1	Rasio
---	---------------------------------	--	-------

H. Hipotesis

Ha :

- Ha₁ : Ada Pengaruh Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) terhadap Warna Pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*)
- Ha₂ : Ada Pengaruh Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) terhadap Tekstur Pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*)
- Ha₃ : Ada Pengaruh Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) terhadap Rasa Pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*)
- Ha₄ : Ada Pengaruh Penambahan Variasi Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum L*) terhadap Aroma Pudding Susu Kambing (*Capra Aegagrus Hircus*)