

**PENETAPAN KADAR LEMAK PADA KOPI KRIMER
DALAM KEMASAN**

TUGAS AKHIR

OLEH:

**RIDHO RIZKY MULYA SILAEN
NIM 132410102**



**PROGRAM STUDI DIPLOMA III
ANALIS FARMASI DAN MAKANAN
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
MEDAN
2016**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENETAPAN KADAR LEMAK PADA KOPI KRIMER DALAM
KEMASAN**

TUGAS AKHIR

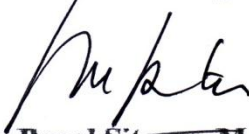
**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pada Program Studi Diploma III Analisis Farmasi dan Makanan
Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara**

OLEH:

**RIDHO RIZKY MULYA SILAEN
NIM 132410102**

Medan, Juli 2016

**Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing,**



**Dr. Panal Sitorus, M.Si., Apt.
NIP 195310301980031002**

**Disahkan Oleh :
Fakultas Farmasi
Universitas Sumatera Utara
Dekan**



**Dr. Masfria, M.S., Apt.
NIP 195707231986012001**

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Ridho Rizky Mulya Silaen
Nomor Induk Mahasiswa : 132410102
Program Studi : D3 Analis Farmasi dan Makanan
Judul Tugas Akhir : Penetapan Kadar Lemak Pada Kopi Krimer Dalam Kemasan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir ini ditulis berdasarkan data dari hasil pekerjaan yang saya lakukan sendiri, dan belum pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar Ahli Madya di perguruan tinggi lain, dan bukan plagiat karena kutipan yang ditulis telah disebutkan sumbernya didalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ada pengaduan dari pihak lain karena kesalahan saya sendiri, maka saya bersedia menerima sanksi apapun oleh Program Studi Farmasi Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, dan bukan menjadi tanggung jawab pembimbing.

Demikianlah surat pernyataan ini saya perbuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan jika diperlukan sebagaimana mestinya.

Medan, September 2016
Yang Membuat Pernyataan

Ridho Rizky Mulya Silaen
NIM 132410102

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Bismillahirrahmanirrahim.

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Tuhan Semesta Alam yang telah memberikan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir berjudul “Penetapan Kadar Lemak Pada Kopi Krimer Dalam Kemasan”. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III Analis Farmasi dan Makanan di Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara, Medan.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis tidak terlepas dari hambatan-hambatan dan kesulitan dalam menyelesaikannya. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik karena bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Masfria, M.S., Apt., selaku Dekan Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
2. Bapak Prof. Dr. Jansen Silalahi, M.App.Sc., Apt., selaku Ketua Program Studi Diploma III Analis Farmasi dan Makanan Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
3. Bapak Dr. Panal Sitorus, M.Si., Apt., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu dan memberikan nasihat dan bimbingan hingga selesainya tugas akhir ini.

4. Bapak Alhamra, seluruh staf dan pegawai Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan (Baristand).
5. Seluruh dosen dan pegawai Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
6. Teristimewa kepada orang-orang terkasih yang selalu menjadi bagian inspirasi: Ayahanda Arsyad Silaen dan Ibunda Fatmawati br. Manurung, serta kepada saudara penulis yang senantiasa selalu mendoakan, memberi semangat dan mendukung penulis dalam keadaan apapun.
7. Sahabat-sahabat di D3 Analis Farmasi dan Makanan angkatan 2013 untuk kebersamaan, kerjasama dan kenangan selama 3 tahun masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih kurang dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari pembaca guna penyempurnaan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan pendidikan.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Medan, Juli 2016
Penulis,

Ridho Rizky Mulya Silaen
NIM 132410102

PENETAPAN KADAR LEMAK PADA KOPI KRIMER DALAM KEMASAN

ABSTRAK

Kopi merupakan bahan minuman sudah tidak asing lagi, aromanya yang harum, rasanya yang khas dan nikmat, serta khasiatnya yang dapat memberikan rangsangan menyegarkan badan membuat kopi cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat, kopi dengan penambahan krimer membuat rasa *cream* pada kopi, krimer terbuat dari lemak nabati, kopi krimer biasanya tidak menggunakan susu, meskipun di kemasannya disebut kopi susu.

Penelitian ini dilakukan menggunakan sampel kopi krimer kemasan yang dijual di pasaran, untuk penetapan kadar lemak percobaan ini dilakukan dengan metode ekstraksi *soxhlet*.

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menetapkan kadar lemak yang terdapat pada kopi krimer dalam kemasan dan untuk mengetahui apakah kadar lemak yang terkandung di dalam kopi krimer tersebut sesuai dengan yang ditetapkan oleh SNI 7708 Tahun 2011, yaitu syarat kadar lemak minimum atau lebih dari 6,0%. Hasil yang diperoleh adalah kadar lemak dalam kopi krimer mencapai 29,8% dan hasil tersebut masih memenuhi syarat SNI 7708 Tahun 2011.

Kata kunci: *Kopi, Krimer, Lemak*

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Percobaan	2
1.3 Manfaat Percobaan	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Kopi.....	3
2.2 Krimer	4
2.3 Lemak.....	5
2.3.1 Sumber Lemak	6
2.3.2 Pembagian Lemak.....	7
2.3.2 Fungsi Lemak.....	9

2.4 Metode Ekstraksi Soxhlet	10
BAB III METODE PENGUJIAN	12
3.1 Tempat dan Waktu Percobaan.....	12
3.2 Alat, Bahan dan Sampel	12
3.2.1 Alat.....	12
3.2.2 Bahan	12
3.2.3 Sampel.....	12
3.3 Prosedur	12
3.3.1 Hidrolisis	12
3.3.2 Ekstraksi.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 Perhitungan	14
4.2 Hasil	14
4.3 Pembahasan.....	15
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	17
5.1 Kesimpulan.....	17
5.2 Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Nilai lemak pada bahan makanan (gram/100 gram)	6
4.1 Data Perhitungan.....	14
4.2 Data Hasil Penetapan Kadar Lemak Pada Kopi Krimer	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Gambar Alat dan Sampel.....	20
2	Gambar Hasil Ekstraksi Lemak Pada Kopi Krimer.....	22
3	Perhitungan.....	23
4	SNI Syarat Mutu Kopi Gula Krimer Dalam Kemasan	27