

## BAB 4

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

##### 4.1.1 Diskripsi Hasil

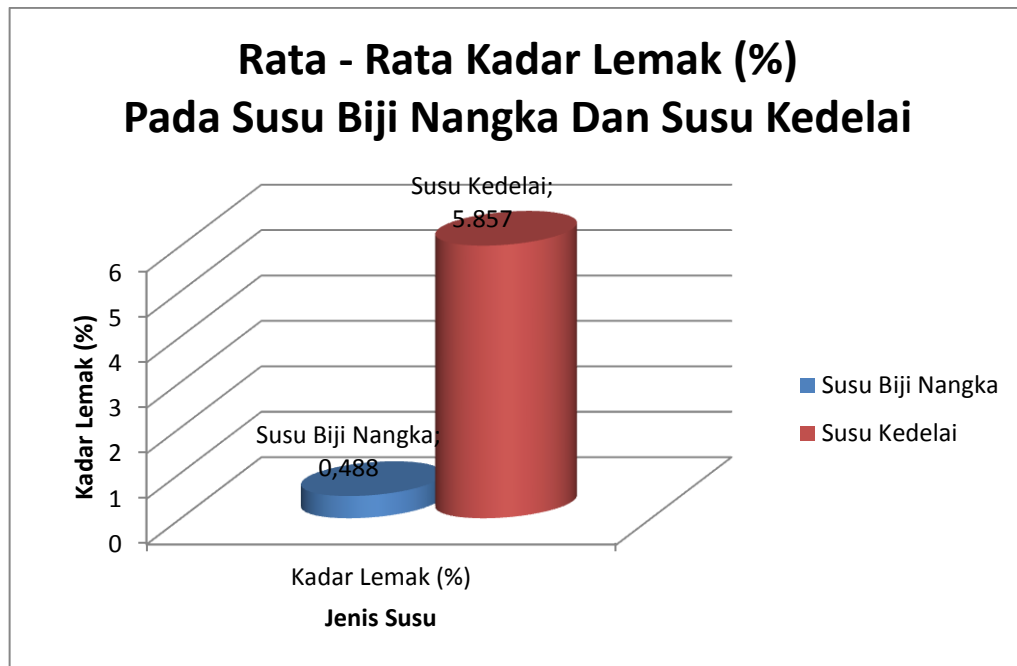
Setelah dilakukan penelitian analisa kadar lemak pada susu biji nangka dan susu kedelai dengan metode Soxhlet didapatkan hasil pemeriksaan sebagai berikut:

**Tabel 4.1 Kadar Lemak Susu Biji Nangka Dan Susu Keledai**

No Sampel	Kadar Lemak (%)	
	Susu Biji Nangka	Susu Kedelai
1	0,28	1,76
2	0,56	3,56
3	0,19	1,25
4	0,33	2,14
5	0,97	3,61
6	0,78	4,90
7	0,37	2,41
8	0,35	2,24
9	0,43	2,79
10	0,62	3,91
Jumlah	4,88	58,57
Rata-Rata	0,488	5,857
Sd	0.2503	1.1170

Dari tabel 4.1 dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan kadar lemak pada susu biji nangka dan susu kedelai, Rata-rata kadar lemak susu biji nangka adalah 0,488 %, sedangkan kadar lemak susu kedelai adalah 5,857 %.

Berdasarkan data dari table 4.1 dapat disajikan dalam bentuk grafik pada gambar 4.1 berikut :



**Gambar 4.1 Grafik Batang Kadar Lemak Susu Biji Nangka dan Susu  
Kedelai**

#### 4.1.2 Analisis Data

Berdasarkan hasil penelitiandan analisa data maka dilakukan uji statistik dengan metode SPSS 17.0. Dari uji normalitas didapatkan distribusi normal ( lampiran 1) kemudian dilakukan uji beda uji t – bebas , hasil uji distribusi (lampiran 2)

Dari hasil uji beda t - bebas, diketahui nilai t hitung sebesar -6,580 dengan nilai sig.(p) = 0,000 dimana lebih kecil dari 0,05 maka ada perbedaan kadar Lemak Pada Susu Biji Nangka Dan Susu Kedelai(Ho ditolak dan H1 yang diterima).

#### 4.2 Pembahasan

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar lemak pada susu biji nangka dengan susu kedelai. Berdasarkan hasil pemeriksaan didapatkan hasil

rata-rata kadar lemak pada susu biji nangka adalah 0,488% dan pada susu kedelai adalah 5,857%. Selanjutnya dari hasil analisis data dengan menggunakan uji t bebas menyatakan bahwa ada perbedaan kadar lemak pada susu biji nangka dan susu kedelai yang di tunjukkan dengan nilai sig (p) = 0,000 dimana lebih kecil dari 0,005 maka H1 di terima , jadi ada perbedaan kadar lemak pada susu biji nangka dan susu kedelai.

Adanya perbedaan hasil kadar lemak pada biji nangka dan kedelai adalah disebabkan perbedaan kandungan asam lemak tak jenuh pada kedelai sebagian besar terdiri dari asam lemak tidak jenuh seperti asam oleat 30%, asam linoleate 52%, dan asam linolenat sebesar 2% serta asam lemak jenuh sekitar 14% yaitu 10% asam palmitat, 2% asam stearat dan 2% asam arachidat yang membuat lemak pada susu kedelai menjadi tinggi walaupun diolah menjadi susu, beda dengan biji nangka yang hanya mempunyai asam lemak tidak jenuh seperti susu kedelai dan tidak mempunyai asam lemak jenuh, sehingga walaupun diolah menjadi susu kadar lemaknya tetap rendah. Sehingga, susu biji nangka kadar lemaknya lebih rendah dari pada susu kedelai.

Lemak adalah senyawa kimia yang larut dalam pelarut organik dan tidak larut dalam air. Salah satu sifat yang khas dari golongan lipida (lemak dan minyak) adalah daya larutnya dalam pelarut organik (misalnya, eter, benzene dan kloroform). Lemak dan minyak secara kimiawi adalah trigliserida yang merupakan bagian terbesar kelompok lipida (Amalia, 2012).

Dalam penggunaan secara umum, kata lemak (*'fat'*) dipakai untuk menyebut trigliserida dalam bentuk padat pada suhu udara biasa. Lemak mengandung sejumlah besar asam-asam lemak jenuh yang terdistribusi diantara

trigliserida-trigliserida. Adanya asam-asam lemak tidak jenuh akan menyebabkan lebih rendahnya titik lincir ("*slip point*") yaitu suhu dimana lemak atau minyak mulai mencair. Pada umumnya, lemak diperoleh dari bahan hewani. Lemak dan minyak termasuk dalam kelompok senyawa yang disebut lipida, yang pada umumnya mempunyai sifat sama yaitu tidak larut dalam air. Dalam penanganan dan pengolahan bahan pangan, perhatian lebih banyak ditujukan pada suatu bagian lipida, yaitu trigliserida. Lemak merupakan bahan padat pada suhu kamar, diantaranya disebabkan kandungannya yang tinggi akan lemak jenuh yang secara kimia tidak mengandung ikatan rangkap, sehingga mempunyai titik lebur yang lebih tinggi (Amalia, 2012).