

**CAMPURAN SUSU, TEPUNG TELUR, TEPUNG
BERAS TERHADAP KUALITAS DAN NILAI
ORGANOLEPTIK BISKUIT**

SKRIPSI

Oleh :

MALIKIL KUDUS SUSALAM
03 163 018



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2009**



**CAMPURAN SUSU, TEPUNG TELUR, TEPUNG BERAS TERHADAP
KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK
BISKUIT**

Malikil Kudus Susalam, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Allismawita, MS. dan Ely Vebriyanti, S.Pt, MP
Jurusan Produksi Ternak, Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan level pemakaian campuran susu, tepung telur dan tepung beras terhadap kadar protein, kadar lemak, serat kasar serta nilai organoleptik biskuit. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas dan Laboratorium Kopertis Wilayah X dari tanggal tanggal 14 Juli sampai dengan 28 Agustus 2008. Penelitian menggunakan 1677.5 gram tepung telur, 701.5 gram tepung beras, susu segar 1281 ml sedangkan bahan-bahan tambahan lainnya seperti tepung gula sebanyak 1220 gram, margarin sebanyak 1159 gram. backing powder sebanyak 61 gram. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan A, TT 20%, SS 33%, TB 7%. Perlakuan B, TT 25%, SS 25%, TB 10%, Perlakuan C, TT 30%, SS 17%, TB 13% Perlakuan D, TT 35%, SS 9%, TB 16%. Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak, serat kasar dan nilai organoleptik biskuit. Analisis data dilakukan dengan analisis ragam, bila terdapat perbedaan antara perlakuan dilakukan uji jarak berganda Duncan (DMRT). Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa level penambahan susu sapi, tepung telur dan tepung beras berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein, kadar lemak, serat kasar dan nilai organoleptik.

Kata kunci : biskuit, kadar protein, kadar lemak, serat kasar, nilai organoleptik.

Telur merupakan bahan makanan yang sempurna karena telur mengandung zat-zat gizi yang tinggi kaya protein, lemak dan zat-zat lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh. Disamping komposisi yang ideal tersebut telur juga mengalami sifat yang mudah rusak karena pemasaran yang dilalui oleh telur cukup lama mulai peternak, pedagang dan akhirnya sampai ketangan konsumen dan kondisi ini dapat mengakibatkan kualitas telur konsumsi cepat turun baik saat berada ditangan peternak.

Menurut Abbas (1989) bahwa kualitas telur sebagai bahan makanan diartikan dengan sekumpulan sifat-sifat yang dimiliki telur dan mempunyai pengaruh terhadap penilaian konsumen. Kualitas yang jelek merugikan secara ekonomi karena telur mudah retak. Peristiwa keretakan pada kulit telur terdiri atas tiga macam keretakan yaitu retak halus, retak kasar selain itu karena kulit telur yang tipis dan persentase kejadian biasanya antara 0,5 – 6% (Sudarni, 1996)

Salah satu cara mempertahankan kualitas telur tersebut adalah dengan mengolah telur menjadi tepung telur utuh dan dapat dimanfaatkan sebagai campuran dalam pembuatan biskuit. Pemakaian bahan-bahan seperti susu, tepung telur dan tepung beras dan bahan tambahan lainnya diharapkan kandungan gizi seperti protein, lemak dan serat kasar dalam pembuatan biskuit menjadi lebih baik.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang **“Campuran Susu, Tepung Telur, Tepung Beras terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Biskuit”**.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian campuran susu, tepung telur dan tepung beras terhadap nilai organoleptik biskuit yang dihasilkan, dapat disimpulkan bahwa Pengaruh penambahan beberapa level tepung telur, susu, dan tepung beras berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, lemak, serat kasar dan nilai organoleptik biskuit.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan dalam membuat biskuit campuran tepung telur 35%, susu 9% dan tepung beras 16% karena formulasi tersebut mengandung protein dan lemak yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, M. H. 1989. Proses Perubahan Kualitas Putih Telur. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Anas, Y. dan Z, Zuki. 1981. Analisis bahan pangan. Diklat. Departemen Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Anonim. 2002. Teknologi Pangan dan Agroindustri Pertanian. Volume I, No 7. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Associates, U.S.W. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan, Jakarta
- Buckle, K. A., R. A. Edwar., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 1992. Standar Mutu Biskuit Menurut Standar Nasional Indonesia. Dept. Perindustrian.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muhchji Muljoharjo. Indonesia University Press, Jakarta.
- Enofa. 1998. Pengaruh perbedaan jenis tepung dan kosentrasi KCL terhadap mutu cincau hitam. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Hadiwiyoto, S.1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Lyberty, Yogyakarta.
- Halid, H dan Syarief, R. 1990. Buku dan Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Muaris, H. 2007. Biskuit Sehat. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Muchtadi. D, Palupi dan Astawan, M. 1992. Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Gizi Pangan Olahan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Munadjim. 1983. Teknologi Pengolahan Pisang. PT. Gramedia Jakarta, Jakarta.