

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS KETAN
TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK
DODOL SUSU KERBAU**

SKRIPSI

Oleh :

**LEVENI
02 163 013**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS KETAN TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK DODOL SUSU KERBAU

Leveni

Dibawah bimbingan

Ir. Hj. Allismawita, MS dan Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS

Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak

Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2007

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penggunaan tepung beras ketan terhadap kualitas dan nilai organoleptik dodol susu kerbau. Materi penelitian ini menggunakan susu kerbau yang diperoleh dari peternak di Alahan Panjang sebanyak 5 000 ml, tepung beras ketan (Rose Brand) 2 500 gr, gula pasir putih, santan kelapa 2 500 ml, natrium bikarbonat, garam dapur dan mentega 10 gr. semua bahan tersebut dibeli di pasar Raya Padang. Metode penelitian ini adalah metode experiment dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan tersebut adalah penambahan tepung beras ketan dalam dodol susu kerbau sebanyak 7.5% (A), 10% (B), 12.5% (C), 15%(D), 17.5 (E). Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, dan penilaian organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung beras ketan dalam pembuatan dodol susu kerbau memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar protein, kadar lemak, warna, rasa dan tekstur dodol susu kerbau yang dihasilkan. Kesimpulan penelitian adalah penambahan tepung beras ketan sampai 17.5% masih bisa menghasilkan dodol susu kerbau dengan kualitas baik.

Kata kunci : Dodol susu kerbau, tepung beras ketan, protein, lemak, nilai organoleptik.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hasil utama ternak perah adalah susu, bahan dasar susu meliputi protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Banyaknya hasil olahan susu yang dapat dikembangkan dari bahan dasar ini. Hasil olahan tersebut dibuat berdasarkan ciri dan sifat bahan dasarnya seperti pembuatan dodol susu kerbau dengan penambahan tepung beras ketan.

Selain ternak sapi perah, kerbau perah juga menghasilkan susu dengan nilai gizi dan padatan yang tinggi. Di Sumatera Barat susu kerbau biasanya dimanfaatkan dalam pembuatan dadih, dadih adalah suatu produk fermentasi yang merupakan makanan tradisional masyarakat Sumatera Barat yang diolah dengan proses sederhana. Namun tidak semua orang menyukainya karena rasa dan aromanya yang asam. Maka salah satu cara yang dapat membuat susu kerbau lebih disukai masyarakat adalah mengolah susu kerbau tersebut menjadi dodol.

Dodol tergolong makanan semi basah dengan kadar gula tinggi sehingga dapat disimpan selama 1-3 bulan. Pengolahan dodol susu ini tidak begitu sulit karena diolah menggunakan teknologi yang sederhana. Dengan demikian dodol susu kerbau adalah merupakan salah satu usaha diversifikasi pengolahan susu menjadi produk yang mempunyai nilai tambah selain itu dodol susu kerbau dapat di jadikan makanan alternatif bagi masyarakat yang tidak menyukai susu segar.

Dodol susu merupakan makanan berbentuk gel yang terdiri dari campuran gula, susu, santan, tepung beras ketan dan bahan pengisi lainnya. Pada pembuatan dodol sering ditambahkan tepung diantaranya tepung beras ketan sebagai bahan pematat dan pembentuk tekstur. Selain itu penambahan tepung beras ketan dapat

juga meningkatkan cita rasa dan nilai gizi dodol susu tersebut karena tepung beras ketan mengandung \pm 80% pati. Pati berfungsi sebagai bahan pematat dan mempunyai daya ikat air yang tinggi sehingga dapat memperbaiki tekstur dari dodol susu kerbau. Menurut Susilorini dan Sawitri (2006) bahwa perbandingan susu, gula dan tepung pada pembuatan dodol susu dalam industri makanan yaitu 80% susu, 16% gula dan 4% tepung beras ketan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Tepung Beras Ketan Terhadap Kualitas Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu Kerbau”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian beberapa level tepung beras ketan terhadap kualitas dan nilai organoleptik dodol susu kerbau
2. Berapa level pemberian tepung beras ketan yang masih dapat menghasilkan dodol susu dengan kualitas baik.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penggunaan tepung beras ketan terhadap kualitas dan organoleptik dodol susu kerbau yang dimanifestasikan dalam kadar protein, kadar lemak, rasa, tekstur dan warna. Penelitian ini di harapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari susu kerbau yang dihasilkan selain juga dapat membantu kemajuan dari industri makanan berskala rumah tangga.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penambahan tepung beras ketan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0.01$) meningkatkan kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dodol susu kerbau yang dihasilkan. Penambahan tepung beras ketan sampai 17.5% masih bisa menghasilkan dodol susu kerbau dengan kualitas baik.

B. Saran

Penambahan tepung beras ketan dapat digunakan dalam pembuatan dodol susu kerbau sampai 17.5%.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Andi Offset, Yogyakarta.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi Kedua. Terjemahan dari Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 1983. Pengembangan proses pembuatan dodol industri kecil di Sumatera Utara. Laporan Penelitian, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Medan.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Fahimudin, M. 1975. *Domestic Water Buffalo*. Ghulab Primlani-Oxford-IBH Publishing Co. G.G. Janpath-New Delhi, India.
- Fenema. 1985. Food Chemistry. 2nd Edision. Marcel Dekker Inc, New York.
- Muchtadi, R.T dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dn Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murti, T. W dan G. Ciptadi. 1987. Kerbau Perah dan Kerbau Kerja. Medyatama. Sarana Perkasa, Jakarta.
- Murtidjo. 1989. Pemeliharaan Kerbau. Kanisius, Yogyakarta.
- Nathasatija. 1981. Pembuatan dodol rumput laut dengan beberapa tingkat waktu perendaman. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Nasoetion, A. H. 1980. Metoda Penelitian Citarasa. Departemen Ilmu Kesejahteraan. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rachman. H.M. 2006. Membuat Dodol Susu Ala Institut Pertanian Bogor. Dalam <http://www.pustakatani.org>. Dikunjungi: 20 September 2006, 16:20:03
- Saladin, R. 1987. Beternak Kerbau. Diklat. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.