

**PENGARUH PEMAKAIAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP
KUALITAS DAN AKSEPTABILITAS KERUPUK SUSU**

SKRIPSI

Oleh:

ASEP WARDANA

01 163 010



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006**

PENGARUH PEMAKAIAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP KUALITAS DAN AKSEPTABILITAS KERUPUK SUSU

Asep Wardana, dibawah bimbingan
Ir. Elly Roza, M.S. dan Dr. Ir. Salam N Aritonang, M.S
Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2006

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemakaian tepung kedelai dalam pembuatan kerupuk susu. Materi yang digunakan adalah susu segar sebanyak 15 liter yang diperoleh dari UPT (Unit Pelaksana Teknis) Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dengan 4 ulangan. Perlakuan adalah pemakaian tepung kedelai, perlakuan A (5%), B (10%), C (15%), D (20%) dan E (25%). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan nilai akseptabilitas kerupuk susu. Perbedaan antar perlakuan diuji lanjut dengan Duncan Multiple Range Test (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemakaian tepung kedelai memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) dalam menaikkan kadar protein dan kadar lemak serta menurunkan kadar air dan volume pengembangan kerupuk susu yang dihasilkan. Pemberian tepung kedelai sampai 15% dalam pembuatan kerupuk susu masih dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : Tepung kedelai, kadar air, kadar protein, kadar lemak, nilai akseptabilitas

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan produk peternakan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sekaligus merupakan bahan makanan yang penting untuk pertumbuhan. Kandungan gizinya yang tinggi menyebabkan susu mudah terkontaminasi apabila tidak ditangani dengan baik setelah pemerahan. Hal ini disebabkan oleh $\pm 80\%$ dari cairan susu adalah air yang merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Susu memiliki rasa dan bau yang khas sehingga kurang diminati apabila dikonsumsi langsung tanpa diubah dalam bentuk produk lain. Rendahnya kebiasaan sebagian masyarakat dalam mengonsumsi susu segar merupakan kendala yang sering dialami petani ternak, sehingga hasil produksinya banyak yang tidak dimanfaatkan dengan baik. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengolah susu segar menjadi bahan makanan yang disukai masyarakat, di antaranya adalah mengolah susu segar menjadi produk lain seperti kerupuk.

Kerupuk adalah makanan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan crackers yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (*crispy*) dan kadungan lemaknya tinggi (Sulistyawati, 1999). Adapun kerupuk susu merupakan produk olahan dari susu segar yang digumpalkan menggunakan asam dengan pemanasan, kemudian ditambahkan bahan pematat atau pengisi seperti tepung tapioka, tepung kedelai, tepung terigu dan tepung sagu atau sejenisnya.

Tepung kedelai merupakan bahan pengisi yang sering digunakan dalam pembuatan sosis, roti, kue, makaroni, dan makanan lainnya sehingga dihasilkan bahan makanan yang berkadar protein tinggi (Koswara, 1995). Tepung kedelai

dapat digunakan sebagai pengikat protein dalam bahan makanan dan dapat disebarluaskan penggunaannya pada makanan lain seperti kerupuk susu. Penggunaan tepung kedelai yang diperbolehkan $\pm 10\%$ (Purnomo, 2005).

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "*Pengaruh Pemakaian Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Dan Akseptabilitas Kerupuk Susu*"

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemakaian tepung kedelai terhadap kualitas dan akseptabilitas kerupuk susu yang dihasilkan
2. Pada level berapa pemakaian tepung kedelai yang tepat terhadap kualitas dan akseptabilitas kerupuk susu.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Panelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian tepung kedelai terhadap kualitas dan akseptabilitas kerupuk susu. Manfaat penelitian adalah sebagai bahan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung kedelai dalam pembuatan kerupuk susu sebagai salah satu produk olahan susu.

D. Hipotesis

Penggunaan tepung kedelai berpengaruh terhadap kualitas dan akseptabilitas kerupuk susu.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Pemakaian tepung kedelai memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) meningkatkan kadar protein dan kadar lemak serta menurunkan kadar air dan volume pengembangan kerupuk susu yang dihasilkan. Pemberian tepung kedelai sampai 15% dalam pembuatan kerupuk susu masih dapat diterima oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Amri, T. 1999. Susu Kedelai. Penerbit Trubus Agrisarana, Surabaya
- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Ternak Umum. Cetakan ke-5. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Apriantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sendarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ashkenazi, N.S., Mizrahi, and Z. Berk. 1984. Heat and transfer in frying, Di dalam B.M.Mc. Kenna (ed). Engineering and food Vol. 1 : Engineering sciences in the food industry. Elsevier Applied Science Publishing, Netherlands.
- Buckle, K.A., R.A. Edwar, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Djarmiko, B. dan Ernie. 1985. Proses penggorengan dan pengaruhnya terhadap sifat fisika kimia minyak dan lemak. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh Muchi Muljoharjo. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. 1981. Commercial Vegetable Processing. The Avi Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Hatrina, R. 2001. Pengaruh pemakaian tepung sagu terhadap kualitas dan cita rasa kerupuk susu. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Idris, S. 1994. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Penerbit Fajar, Malang.
- Kateren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai. Penerbit Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Mahdar, N.D., Indra, I. Renawati, dan S. Yaya. 1992. Pengganti bahan tambahan makanan borak untuk pembuatan kerupuk dan mie. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian Bogor, Bogor
- Matz, S. A. 1984. Snack Food Technology. The Avi Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.