

**PEMBERIAN BUBUR PISANG AMBON
(*Musa sapientum* L.) TERHADAP KUALITAS DAN
CITA RASA KAREMEL SUSU**



Oleh :

ANDRI ADE
03 163 013



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2007

PEMBERIAN BUBUR PISANG AMBON (*Musa sapientum* L.) TERHADAP KUALITAS DAN CITA RASA KARAMEL SUSU

Andri Ade, di bawah bimbingan Ir. Hj. Allismawita, MS dan Ir. Arief, MS,
Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak,
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) terhadap kualitas dan cita rasa karamel susu. Penelitian ini menggunakan 10 liter susu sapi *Fries Holland* (FH) yang berasal dari pemasaran susu sapi murni jalan Ujung Gurun, Kecamatan Padang Barat, Kodya Padang. Metode penelitian adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan tersebut adalah pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) yang terdiri dari 5%, 10%, 15% dan 20%, masing-masing untuk perlakuan A, B, C dan D. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak dan cita rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) memberi pengaruh yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan cita rasa karamel susu. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa perlakuan C memberikan hasil yang terbaik dengan kadar protein 13,44%, kadar lemak 16,90% dan rasa sangat disukai panelis.

Kata kunci: bubur pisang ambon, karamel susu, kadar protein, kadar lemak, cita rasa

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan yang lengkap kandungan gizinya meliputi protein, lemak, laktosa, vitamin, mineral dan air. Selain nilai gizi, rasa dari susu menjadikannya sebagai bahan makanan yang disukai untuk dikonsumsi baik langsung atau ditambahkan ke dalam bahan makanan tertentu serta dapat juga dijadikan sebagai produk olahan. Disamping memiliki komposisi yang ideal, zat-zat yang terkandung dalam susu berada dalam bentuk cairan sehingga tubuh lebih mudah menyerap dan memanfaatkannya.

Susu sebagai produk hasil ternak yang bernilai gizi tinggi memiliki sifat yang mudah rusak dan cepat terkontaminasi oleh mikroorganisme apabila tidak langsung dimanfaatkan serta akan mengalami penurunan mutu dan harga yang cukup tajam di pasaran. Oleh sebab itu, untuk mengatasi hal tersebut susu dapat diolah menjadi produk yang lebih variatif, mempunyai daya simpan lebih lama dan lebih berdaya jual dibandingkan hanya dengan dimanfaatkan dalam bentuk segar.

Pengolahan susu menjadi produk berbentuk karamel merupakan langkah yang tepat untuk memasyarakatkan konsumsi susu di Indonesia, dimana bagi sebagian masyarakat khususnya bagi penderita *intolerance laktosa* kurang menyukai susu. Pada dasarnya karamel susu merupakan produk yang dapat dibuat dengan mudah karena prosedur kerjanya relatif sederhana dan biaya yang dibutuhkan tidak terlalu besar. Secara garis besar, proses pembuatan karamel meliputi proses pemanasan, pencampuran bahan, serta pengadukan sampai

terbentuk adonan yang kental akibat terjadinya proses penguapan. Selama ini karamel susu yang dikenal umumnya berbahan dasar susu segar saja, oleh karena itu perlu penganekaragaman produk permen karamel susu supaya dapat berkembang lebih baik pada masa mendatang.

Permasalahan yang dihadapi dalam usaha pengolahan karamel susu saat ini adalah masih rendahnya minat konsumen untuk mengkonsumsinya, hal ini disebabkan karena rasa dan aroma dari karamel susu kurang disukai bagi sebagian konsumen.

Untuk pemecahan masalah tersebut dalam pembuatan karamel susu sebaiknya ditambahkan bahan lain seperti buah pisang (*Musa sp*). Buah pisang (*Musa sp*) dipilih karena buah pisang (*Musa sp*) banyak disukai orang dan rasanya enak serta bernilai gizi cukup tinggi. Jenis pisang (*Musa sp*) yang digunakan dalam proses pembuatan karamel susu yaitu pisang ambon (*Musa sapientum* L.), dimana di Sumatera Barat khususnya Padang dikenal dengan nama "*pisang Buah*". Buah pisang ambon (*Musa sapientum* L.) yang ditambahkan dalam karamel susu sudah dilumatkan dalam bentuk bubur. Bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) selain memberikan rasa yang enak, juga menimbulkan aroma yang lebih disukai sehingga dapat menetralkan bau susu.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "**Pemberian Bubur Pisang Ambon (*Musa sapientum* L.) Terhadap Kualitas dan Cita Rasa Karamel Susu**".

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) terhadap kualitas dan cita rasa karamel susu.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) mempengaruhi kadar protein, kadar lemak dan cita rasa karamel susu. Karamel susu yang terbaik didapat pada perlakuan C yaitu pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) sebesar 15% dengan kadar protein 13.44%, kadar lemak 16.90% dengan rasa sangat disukai panelis.

B. Saran

Untuk mendapatkan hasil karamel susu yang baik dianjurkan untuk memberikan bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) sebanyak 15% (perlakuan C), karena sampai pada perlakuan C penilaian panelis masih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu. Andi Offset, Yogyakarta.
- Alikonis, J. J. 1979. Candy Technology. The Avi Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Anggorodi, R. 1979. Ilmu Makanan Ternak Umum. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. I. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyo. 1989. Analisis Pangan. IPB Press, Bogor.
- Ashari, S. 1995. Hortikultura Aspek Budidaya. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Astawan, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Karamel Susu. SNI 01 - 6993 - 2004.
- Bambang, C. 1995. Pisang (Budidaya dan Analisis Usahatani). Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi ketiga. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1982. Dasar-Dasar Mikrobiologi Cetakan ke- 6. Penerbit Djambatan, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Laksmi, L dan O. Siswoputranto. 1988. Pisang : " Diversifikasi pemanfaatan untuk pangan. Majalah Trubus Tahun I No. 1. Edisi I Juni 1988.
- Lehninger, A. L. 1997. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1. Alih Bahasa Maggy Thenawidjaja. Penerbit Erlangga, Jakarta.