

PENGARUH PEMBERIAN SUSU SKIM TERHADAP KADAR AIR,
KADAR PROTEIN DAN CITA RASA *CHEWY CANDY*



Oleh

ROZA HURRIYATI HELMI
02 163 052



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007

PENGARUH PEMBERIAN SUSU SKIM TERHADAP KADAR AIR,
KADAR PROTEIN DAN CITA RASA
CHEWY CANDY

Roza Hurriyati Helmi

Dibawah bimbingan Dr. Ir. Lukman Ibrahim, SU dan Indri Juliyarsi, SP, MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian susu skim terhadap kualitas dan cita rasa *chewy candy*. Penelitian ini menggunakan 460 gram gelatin, 1600 ml *High Fruktosa Syrup* (HFS), 930 gram sukrosa, 4000 ml air dan 7,4 gram asam sitrat. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dengan 5 ulangan yang dijadikan kelompok. Masing-masing perlakuan tersebut adalah pemberian susu skim sebanyak 0 % (A), 5 % (B), 10 % (C), 15 % (D). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein dan cita rasa *chewy candy*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan susu skim berpengaruh dalam menurunkan kadar air, meningkatkan kadar protein, aroma, warna, rasa dan kepadatan *chewy candy*. Penambahan susu skim sampai 15 % dalam pembuatan *chewy candy* menghasilkan *chewy candy* dengan kualitas yang memenuhi standar yang ditetapkan oleh Badan Standar Nasional dan juga mempunyai aroma, rasa, warna dan kepadatan yang baik.

Kata kunci : *chewy candy*, susu skim, kadar air, kadar protein dan cita rasa

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Chewy candy atau permen kenyal merupakan makanan ringan yang sangat disukai oleh berbagai lapisan masyarakat. *Chewy candy* merupakan produk yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula, air serta bahan pembentuk gel (gelatin) dan pemberi cita rasa. Gelatin merupakan sejenis protein yang didapat dari ekstraksi tulang dan kulit. Proses ini merupakan upaya untuk mendayagunakan limbah tulang yang biasanya tidak terpakai di rumah potong hewan.

Untuk mendapatkan permen dengan tekstur yang lunak seperti karet biasanya digunakan gelatin. Jika bahan pembentuk gel menggunakan agar-agar, maka permen yang dihasilkan mempunyai tekstur lunak dan rapuh (Buckle dkk. 1987).

Susu skim mengandung semua zat makanan dari susu. Susu skim tidak mengandung lemak dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak. Susu skim mempunyai nilai kalori yang lebih rendah. Nilai kalori susu skim hanya 55% dari seluruh energi susu (Buckle dkk. 1987).

Pemberian susu skim dalam pembuatan *chewy candy* dapat memberikan manfaat bagi konsumen yang menginginkan nilai kalori rendah dalam makanannya. Selain itu juga dapat memberi nilai gizi tambahan bagi anak-anak yang sangat menyukai permen. Jenis permen yang beredar di pasaran banyak mengandung bahan pewarna yang tidak baik bagi kesehatan. Penggunaan susu skim dalam pembuatan *chewy candy* akan memberikan warna yang tidak kalah menarik dibandingkan dengan warna yang dihasilkan pewarna buatan. Di samping

itu susu skim akan memberikan aroma dan rasa yang spesifik khas susu pada produk *chewy candy*.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Pemberian Susu Skim Terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Cita Rasa Pada *Chewy Candy*"

B. Perumusan Masalah

1. Apakah pemberian susu skim akan berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein dan cita rasa *chewy candy*?
2. Berapa jumlah pemberian susu skim terbaik yang menghasilkan *chewy candy* dengan kualitas yang baik dan cita rasa paling disukai.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level pemberian susu skim terhadap cita rasa *chewy candy* yang dimanifestasikan dalam kadar air, kadar protein dan cita rasa. Dari penelitian ini akan didapat formula yang tepat untuk pembuatan *chewy candy* sehingga berguna bagi dunia industri rumah tangga dan menambah wawasan bagi peneliti serta bermanfaat bagi ilmu pengetahuan.

D. Hipotesa

Pemberian susu skim berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein dan cita rasa *chewy candy*.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pemberian susu skim dalam pembuatan *chewy candy* sangat nyata menurunkan kadar air produk dan sangat nyata meningkatkan kadar protein, nilai aroma, warna, rasa dan kekenyalan *chewy candy*. Pemberian susu skim sampai dengan 15 % (D) merupakan yang terbaik dalam pembuatan *chewy candy*.

B. Saran

Dalam pembuatan *chewy candy* sebaiknya ditambahkan susu skim sebanyak 15 % agar menghasilkan *chewy candy* yang baik, sedangkan untuk nilai rasa sebaiknya dilakukan pengurangan dalam penggunaan HFS agar rasa *chewy candy* pada penambahan 15 % ini tidak terlalu manis. Hal ini disebabkan oleh rasa manis yang berasal dari gabungan laktosa (gula susu) dan sukrosa.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Air Susu. Andi Offset, Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muchji Muljoharjo. UI Press, Jakarta.
- Eckles, H., C. W. B., Combs. and H. Macy. 1980. Milk and Milk Products. 4th Edition. Tata McGraw-Hill Publishing Company Ltd, Bombay.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Produk Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2004. Teknologi pangan dan agroindustri vol I-No 9. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Hasbullah, 2006. Gelatin. www.niaga.pusri.co.id/budidaya/olah%20pangan/gelatin.pdf. Tanggal 11 April, akses : jam 10.00.
- Idris, S. 1996. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Fajar, Malang.
- Ikarisztiana, K. dan N. Hidayat. 2004. Membuat Permen Jeli. Trubus Agrisarana, Jakarta.
- Putra, B. 2006. Pembuatan permen jeli bercita rasa cassia vera. Skripsi Fakultas Pertanian Unand, Padang.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno, 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Modul 8. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Hariadi. dan Suhardi. 1992. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sugitha, IM dan M. Djalil. 1989. Susu: penanganan dan teknologinya. Diktat. Fakultas Peternakan Unand, Padang.