

**PENGARUH LEVEL PEMBERIAN BUBUR PISANG AMBON
(*Musa sapientum* L.) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU
DAN TOTAL KOLONI BAKTERI KARAMEL SUSU**

SKRIPSI

Oleh :

**SRI MULYANI
03 163 041**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

**PENGARUH LEVEL PEMBERIAN BUBUR PISANG AMBON
(*Musa sapientum* L.) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU
DAN TOTAL KOLONI BAKTERI KARAMEL SUSU**

Sri Mulyani, dibawah bimbingan **Ir. Hj. Allismawita, MS** dan **Ir. Arief, MS**
Jurusan Produksi Ternak, Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) dan lama penyimpanan terhadap mutu dan total koloni bakteri karamel susu. Penelitian ini menggunakan susu sapi FH (Fries Holland) sebanyak 12 liter yang berasal dari pemasaran susu sapi murni jalan Ujung Gurun, Kecamatan Padang Barat, Kodya Padang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok pola Faktorial 3x3 dengan 2 ulangan di mana ulangan berlaku sebagai kelompok. Faktor (A) adalah level pemberian bubur pisang ambon yang terdiri dari $A_1 = 5\%$, $A_2 = 10\%$ dan $A_3 = 15\%$, sedangkan faktor (B) adalah lama penyimpanan yang terdiri dari $B_1 = 0$ hari, $B_2 = 7$ hari dan $B_3 = 15$ hari. Peubah yang diamati adalah Total koloni Bakteri, Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Air dan pH. Hasil penelitian ini menunjukkan, bahwa level pemberian bubur pisang ambon dan lama penyimpanan berinteraksi mempengaruhi terhadap total koloni bakteri, kadar protein, kadar lemak, kadar air dan pH, dimana hasil terbaik adalah interaksi A_3B_2 yaitu pada level pemberian bubur pisang ambon 15% dengan lama penyimpanan 7 hari.

Kata kunci : karamel susu, bubur pisang ambon, mutu dan total koloni bakteri

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan makanan bergizi tinggi yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai kegunaan. Akan tetapi apabila jumlah susu yang diproduksi banyak, sementara permintaan sedikit, apabila dibiarkan maka susu ini akan mudah mengalami kerusakan. Untuk mengatasi permasalahan, susu dapat diolah melalui proses diversifikasi menjadi suatu aneka produk olahan, berdaya jual, dengan daya simpan yang lebih lama. Sebagai bahan pangan, Pengolahan susu menjadi produk olahan berbentuk karamel susu merupakan sebuah langkah yang tepat, karena pada dasarnya karamel susu merupakan sebuah produk yang dapat dibuat dengan mudah karena prosedur kerjanya relatif sederhana. Disamping itu, biaya yang dibutuhkan untuk pembuatannya tidak terlalu besar.

Proses pembuatan karamel susu meliputi proses pencampuran bahan, pemanasan serta pengadukan sampai terbentuknya adonan yang kental, dicetak, didinginkan kemudian disimpan. Dalam pembuatan karamel susu juga bisa menggunakan bahan tambahan lainnya seperti buah pisang. Oleh karena itu dengan menambahkan beberapa level bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) dengan lama penyimpanan yang berbeda dalam pembuatan karamel susu dapat dijadikan suatu pilihan yang dapat memberikan rasa khas dengan daya simpan yang masih dapat dikonsumsi oleh konsumen sesuai dengan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI 01-6993, tahun 2004).

Penanganan produk melalui penyimpanan adalah sebuah tindakan pasca produksi yang harus diambil dalam melakukan penanganan terhadap produk karamel susu yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena sifat produk yang mudah

rusak, baik akibat perubahan yang terjadi di dalam karamel itu sendiri (faktor internal) maupun akibat adanya kerusakan dari luar (faktor eksternal) yang keduanya akan saling berhubungan meskipun telah diolah menjadi sebuah produk.

Pengolahan karamel yang baik dengan lama penyimpanan yang tepat dapat menghambat atau mengurangi kerusakan karamel susu disebabkan oleh aktifitas biologis, fisik dan kimia, karena secara langsung pengaruh lama penyimpanan akan dapat mempengaruhi nilai gizi, mencegah kontaminasi bakteri, menambah daya tarik serta memudahkan pengemasan dan transportasi sampai ketangan konsumen.

Penentuan lama penyimpanan karamel susu merupakan salah satu hal yang sangat penting dilakukan karena akan mempengaruhi mutu karamel susu tersebut, selain itu lama penyimpanan juga mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme dari karamel yang disimpan. Umur simpan suatu produk pangan merupakan suatu parameter ketahanan produk terutama jika kondisinya beragam (Syarif, Santauwasa dan Budiawati, 1989).

Berdasarkan latar belakang di atas, dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Level Pemberian Bubur Pisang Ambon (*Musa sapientum* L.) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Dan Total Koloni Bakteri Karamel Susu”**.

B. Perumusan Masalah.

Permasalahan yang dapat dirumuskan dari penelitian ini adalah: 1) Bagaimana pengaruh interaksi antara level pemberian bubur pisang ambon dan lama penyimpanan terhadap mutu dan total koloni bakteri karamel susu pisang

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

Terdapat interaksi yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) antara level pemberian bubur pisang ambon (*Musa sapientum* L.) dengan lama penyimpanan baik terhadap mutu dan total koloni bakteri karamel susu. Level penambahan bubur pisang ambon terbaik untuk karamel susu pisang ambon adalah interaksi A_3B_2 yaitu level pemberian bubur pisang ambon 15% dengan lama penyimpanan 7 hari.

Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk level penambahan bubur pisang ambon dan lama penyimpanan terhadap uji organoleptik untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk pangan yang berbahan dasar susu dengan penambahan bubur pisang ambon.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia Pangan dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Andi Offset, Yogyakarta.
- Alikonis, J. J. 1979. Candy Technology. The Avi Publishing Company Inc. West Port, Connecticut.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari., Sedarnawati dan S, Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ashari, S. 1995. Hortikultura Aspek Budaya. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Astawan, M. W. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. CV. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. Karamel. SNI 01-6993-2004.
- Bambang, C. 1995. Pisang (Budidaya dan Analisa Usaha Tani). Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ke-3. Terjemahan Muchji Muljoharjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1982. Dasar-Dasar Mikrobiologi Edisi ke-6. Penerbit Djembatan, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Frazier, W. C. 1967. Food Microbiology Third Edition. McGraw-Hill Publishing Company, New York.
- Hadioetomo, R. S. 1982. Dasar-Dasar Mikrobiologi Edisi Ke-2. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu , Ikan, Daging dan Telur. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Harley, J. P and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. 2nd ed. Wm.C. Brown Publishers, New York.
- Keteren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.