

PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA LEVEL TEPUNG BERAS
KETAN (TBK) TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN UJI
ORGANOLEPTIK DODOL SUSU SAPI

SKRIPSI

Oleh :

LENI OKTAVIA

01 163 070



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006

**PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA LEVEL TEPUNG BERAS
KETAN (TBK) TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN UJI
ORGANOLEPTIK DODOL SUSU SAPI**

Leni Oktavia, dibawah bimbingan
Ibu Ir. Hj. Allismawita, MS dan Bapak Ir. Arief, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak, Fakultas
Peternakan Universitas Andalas Padang 2006

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat penggunaan tepung beras ketan yang tepat sehingga diperoleh dodol susu sapi yang berkualitas. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi yang berasal dari Unit Pelaksanaan Teknis Fakultas Peternakan sebanyak 5000 ml, tepung beras ketan yang digunakan yaitu tepung beras ketan Rose Brand, tape singkong 5000 gr, gula pasir putih 2500 gr, santan kelapa 2500 ml, mentega 10 gram. Semua bahan tersebut di beli di pasar Raya Padang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari lima perlakuan yakni perlakuan A (0 % TBK), B (2,5% TBK), C (5 % TBK), D (7,5 % TBK), E (10 % TBK) dan setiap perlakuan diberi empat kali ulangan. Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar lemak, kadar protein dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penambahan beberapa level tepung beras ketan pada dodol susu sapi memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, rasa dan tekstur tetapi tidak berpengaruh terhadap warna dodol susu sapi. Penambahan tepung beras ketan 10 % menghasilkan dodol susu sapi yang lebih baik.

Kata kunci : Dodol, Susu sapi, Tepung beras ketan, Kandungan gizi, Uji organoleptik.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan yang sangat penting untuk kebutuhan manusia, karena mengandung zat makanan yang sangat diperlukan oleh tubuh seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mineral. Karena nilai gizi dan kandungan yang khas inilah yang menjadikan susu sebagai bahan makanan yang disukai untuk dikonsumsi secara langsung atau ditambahkan kedalam bahan makanan tertentu sebagai produk olahan.

Susu segar mempunyai sifat mudah rusak (*highly perishable*) karena susu mengandung berbagai komponen bahan pangan yang merupakan substrat yang sangat baik bagi pertumbuhan mikroorganisme baik bakteri, kapang, maupun khamir. Pertumbuhan mikroorganisme dalam susu menimbulkan suatu kerugian dalam mutu susu salah satunya adalah susu tidak tahan lama dan dapat menimbulkan rasa yang kurang enak.

Untuk mendapatkan susu yang baik dan mempunyai nilai gizi yang tinggi serta pemanfaatan yang lebih besar sehingga tidak adanya susu yang terbuang maka perlu dilakukan usaha-usaha penanganan, pengamanan, dan pengolahan. Penanganan, pengamanan dan pengolahan yang baik akan dapat menekan pencemaran susu oleh bakteri dan sekaligus dapat meningkatkan pemanfaatan susu tersebut. Salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan jalan mengolah susu tersebut menjadi produk olahan seperti "Dodol Susu".

Dodol susu adalah makanan yang berupa gel yang terbuat dari campuran susu, santan, tepung beras ketan, gula dan bahan pematik lainnya. Pada

pembuatan dodol susu ini digunakan tepung beras ketan sebagai pengental dan pembentuk tekstur plastis pada dodol susu sapi. Selain itu penambahan tepung beras ketan dapat juga meningkatkan cita rasa dan nilai gizi dari dodol susu sapi.

Dodol susu adalah salah satu usaha pengolahan susu menjadi produk yang mempunyai nilai tambah dan masa simpan yang lebih lama. Dodol susu dapat dijadikan sebagai makanan alternatif untuk usaha perbaikan gizi masyarakat terutama masyarakat yang kurang suka minum susu segar. Dodol tergolong makanan semi basah dengan kadar gula tinggi sehingga dapat disimpan agak lama (1 - 3 bulan). Pengolahan dodol susu ini tidak begitu sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan teknologi yang relatif sederhana yang biasa terdapat pada rumah tangga.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang: **“Pengaruh Penambahan Beberapa Level Tepung Beras Ketan (TBK) Terhadap Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik Dodol Susu Sapi”**.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan beberapa level tepung beras ketan terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan penilaian organoleptik dodol susu sapi.
2. Berapa level penambahan tepung beras ketan yang tepat dalam pembuatan dodol susu sapi.

C. Tujuan dan Manfaat penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat penambahan tepung beras ketan yang tepat sehingga diperoleh dodol susu sapi yang

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penambahan Tepung Beras Ketan (TBK) mempengaruhi kadar air, kadar protein, kadar lemak, rasa dan tekstur tetapi tidak mempengaruhi warna dari dodol susu sapi yang dihasilkan. Hal ini disebabkan karena tepung beras ketan tidak bersifat menghasilkan warna. Dodol susu sapi yang terbaik terdapat pada perlakuan E, dengan kandungan air 19.14 %, protein 13.40 % dan lemak 7.96 %. Rasa, warna dan tekstur dari perlakuan E lebih disukai panelis.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang penyimpanan dan pengemasan sehingga mutu dodol susu sapi dapat dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N.L. Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Budiana, D.S. 2002. Susu Kambing. Swadaya, Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 1983. Pengembangan proses pembuatan dodol industri kecil di sumatra utara. Laporan Penelitian, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Medan.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muhchji Muljoharjo. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara karya aksara, Jakarta.
- Fennema. 1985. Food Chemistry. 2nd Edition, Marcel Dekker Inc, New York Basel.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lasmana, S. 2003. Pembuatan rumput laut dengan beberapa tingkat waktu perendaman rumput laut jenis *Eucheima*. Sp. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Lestari, S. 2003. Pengaruh penambahan nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap mutu dodol yang dihasilkan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.