

Penggunaan Minyak Kelapa Sawit sebagai Pengganti Lemak Susu untuk Pembuatan Susu Kental Manis dari Tepung Susu Skim

Yusianto

*Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*

ABSTRAK

Susu kental manis bisa dibuat dengan jalan menguapkan sebagian air dari susu segar atau pencampuran kembali komponen-komponen penyusun susu, kemudian ditambahkan gula sebagai bahan pemanis sekaligus sebagai bahan pengawet. Bahan-bahan yang digunakan untuk penelitian ini adalah tepung susu skim, minyak kelapa sawit, gula pasir dan aquades. Dua perlakuan yang digunakan untuk penelitian ini adalah total padatan kering bahan (A) dan rasio minyak sawit fraksi cair dengan fraksi padat (B). Perlakuan A1 mempunyai total padatan kering bahan 70%, menghasilkan susu kental manis dengan komposisi rata-rata 23,50% air; 7,95% lemak; 7,96% protein; 2,00% abu dan 58,08% karbohidrat. Perlakuan A2 dengan total padatan kering bahan 72,5% menghasilkan susu kental manis dengan komposisi rata-rata 22,24% air, 8,10% lemak; 8,47% protein; 1,93% abu dan 58,75% karbohidrat. Perlakuan A3 dengan total padatan kering bahan 75% menghasilkan susu kental manis dengan komposisi rata-rata 19,58% air; 8,49% lemak, 8,70% protein, 1,97% abu dan 59,51% karbohidrat.

Perlakuan total padatan bahan berpengaruh nyata terhadap aktivitas air, kekentalan, penampakan fisik, tekstur, warna (derajat putih) dan tingkat penerimaan susu kental manis dan seduhan yang dihasilkan. Perlakuan rasio minyak kelapa sawit fraksi air dengan fraksi padat berpengaruh nyata terhadap total asam susu kental manis yang dihasilkan serta bau, flavor dan tingkat penerimaan seduhan susu kental manis yang dihasilkan.

Kombinasi perlakuan yang menghasilkan produk terbaik dengan tingkat penerimaan tertinggi adalah hasil perlakuan A1B1. Kombinasi perlakuan A1B1 menggunakan total padatan kering bahan 70% dan menggunakan 100% minyak sawit fraksi air sebagai pengganti lemak susu. Komposisi bahan yang

digunakan adalah tepung susu skim 22,7%, minyak kelapa sawit 8,2%; gula pasir 40,1% dan aquades 29,2%. Komposisi susu kental manis yang dihasilkan adalah air 23,49%, total padatan kering 76,51%; padatan terlarut 68,67%, lemak 8,08%; protein 8,55%; abu 0,3%; karbohidrat 57,31% dan total asam 0,54%.

Nilai Aw susu kental manis yang dihasilkan masih memungkinkan tumbuhnya kapang dan khamir, sehingga pengemasan harus baik dengan volume yang tidak begitu besar, sehingga bisa habis dalam waktu dua sampai tiga hari saja. Setelah dibuka tutupnya, sebaiknya penyimpanan dilakukan pada suhu rendah, khususnya dalam refrigerator.

Yusianto 1998. Penggunaan Minyak Kelapa Sawit sebagai Pengganti Lemak Susu untuk Pembuatan Susu Kental Manis dari Tepung Susu Skim. **Skripsi** Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.