

Pemanfaatan minyak Sawit Kasar (CPO) sebagai Sumber β -Karoten dalam Pembuatan Produk Pasta Kacang Hijau dan Pasta Kacang Merah

Tresnolani Nurhasanah

*Jurusan Tekonologi Pangan dan Gizi
Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan minyak sawit kasar (MSK) menjadi produk pangan pasta kaya β -karoten, mengetahui komposisi campuran bahan yang tepat sehingga disukai oleh konsumen dan mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap mutunya. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah menetapkan prosedur pembuatan pasta kacang hijau dan pasta kacang merah dengan penambahan MSK serta mengetahui konsentrasi β -karoten yang masih terkandung dalam kedua jenis pasta kacang tersebut.

Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap, tahap pendahuluan dan tahap lanjutan. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan konsentrasi MSK yang ditambahkan pada masing-masing pasta kacang. Konsentrasi MSK yang dicobakan adalah 5, 10, 15, 20, 25 dan 30%. Pada tahap lanjutan, produk pasta kacang dengan konsentrasi MSK tertentu akan dianalisa kandungan β -karotennya dan disimpan selama enam minggu. Selama masa penyimpanan dilakukan analisa kadar air, pH, total asam, viskositas, total bakteri, kapang dan khamir dan uji organoleptik. Analisa dilakukan setiap dua minggu sekali.

Rancangan percobaan yang dilakukan adalah rancangan acak lengkap faktorial untuk setiap pasta kacang, yang terdiri dari dua faktor dengan dua kali ulangan. Faktor pertama adalah penggunaan bahan pengawet, terdiri dari dua taraf yaitu tanpa penambahan natrium propionat (A1) dan dengan penambahan natrium propionat (A2). Faktor kedua adalah masa simpan dengan empat taraf yaitu nol minggu (B1), dua minggu (B2), empat minggu (B3) dan enam minggu (B4).

Dari hasil penelitian pendahuluan diperoleh bahwa panelis lebih menyukai pasta kacang hijau dengan konsentrasi minyak sawit kasar 30% dan pasta kacang merah dengan konsentrasi minyak sawit kasar 20%

Pasta kacang hijau tanpa natrium propionat, pasta kacang hijau dengan natrium propionat, pasta kacang merah tanpa natrium dan pasta kacang merah dengan natrium propionat mengandung beta karoten berturut-turut adalah 497,35 ppm, 282,84 ppm, 160,71 ppm dan 90,20 ppm.

Perlakuan bahan pengawet berpengaruh nyata terhadap total bakteri pasta kacang hijau. Penambahan natrium propionat 0,1% dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada pasta kacang hijau. Perlakuan masa simpan berpengaruh nyata terhadap total asam tertitrasi pasta kacang merah. Selama masa simpan terjadi penurunan total asam tertitrasi.

Dari hasil uji organoleptik diperoleh bahwa setelah penyimpanan enam minggu aroma dan warna tidak berbeda diantara keempat produk pasta kacang tersebut. Pengaruh perlakuan sangat nyata terhadap rasa pasta kacang dan berpengaruh nyata terhadap kekentalan dan penampakan keempat pasta kacang tersebut. Pasta kacang hijau dengan natrium propionat memiliki skor rasa tertinggi dan masih bermutu baik.

Selama penyimpanan β -karoten dapat mengalami kerusakan yang mungkin diawali oleh kerusakan minyak yang terdapat dalam produk pasta tersebut (oksidasi minyak). Untuk itu perlu dilakukan penelitian berapa besar penurunan kandungannya dan perlu adanya usaha-usaha untuk mencegah penurunan kandungan β -karoten tersebut, misalnya dengan penambahan anti oksidan.

Nurhasanah, T 1998 Pemanfaatan minyak Sawit Kasar (CPO) sebagai Sumber β -Karoten dalam Pembuatan Produk Pasta Kacang Hijau dan Pasta Kacang Merah. **Skrripsi**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.