

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan salah satu bahan makanan yang mudah dicerna, bernilai gizi tinggi dan sangat dibutuhkan oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan akan protein hewani disamping telur dan daging. Bahan pangan bernilai gizi tinggi ini dapat berasal dari ternak sapi, kambing dan kerbau. Susu dapat pula didefinisikan dari aspek kimia, yaitu suatu emulsi lemak di dalam larutan air dari gula dan garam-garam mineral dengan protein dalam keadaan koloid (Dwidjoseputro, 1994). Sumber susu untuk manusia dapat berasal dari sapi dan kambing. Susu kambing memiliki nilai nutrisi yang hampir sama dengan susu sapi, bahkan diyakini bahwa susu kambing mempunyai nilai lebih dibandingkan dengan susu sapi. Protein susu kambing adalah 3,7% sedangkan susu sapi adalah 3,3%. Kandungan protein yang tinggi pada susu kambing sangat baik untuk pertumbuhan dan pembentukan jaringan tubuh. Selain kandungan protein, susu kambing juga mengandung asam lemak rerantai pendek yang lebih banyak dibanding susu sapi. Hal ini membuat lemak susu kambing mudah dicerna oleh tubuh untuk menghasilkan energi, sehingga tidak tertimbun sebagai kolesterol.

Pemanfaatan susu kambing saat ini kurang dioptimalkan, hal ini disebabkan oleh adanya anggapan bahwa susu kambing beraroma *prengus* kambing, sehingga kebanyakan orang kurang menyukainya. Oleh karena itu, perlu adanya usaha pemanfaatan susu kambing agar bau *prengus*nya berkurang, antara lain diolah menjadi produk olahan misalnya permen karamel. Permen adalah sejenis gula-gula (*confectionary*) yang banyak disukai oleh anak-anak hingga dewasa. Permen termasuk jenis makanan berkalori tinggi, umumnya berbahan



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dasar gula, air dan sirup *fruktosa* (Ensiklopedi Nasional Indonesia, 2004). Pada Penelitian Puspitarini *dkk.* (2012) penambahan buah durian pada karamel dapat meningkatkan kadar air, memperbaiki tekstur, meningkatkan rasa manis dan kesukaan karamel susu kambing walaupun tidak mempunyai pengaruh terhadap bau prengus karamel susu kambing.

Karamel susu atau *hoppies* adalah sejenis permen yang dibuat dengan bahan dasar susu. Karamel susu dibuat dengan menggumpalkan susu hingga berwarna kecokelatan dan beraroma serta berasa khas (Rukmana, 2001). Karamel susu merupakan produk olahan susu yang bergizi, ekonomis dan menjadi pilihan produk yang dikonsumsi.

Penambahan cita rasa buah - buahan pada karamel susu diharapkan akan meningkatkan flavor karamel susu kambing. Salah satu buah yang bisa ditambahkan kedalam karamel susu kambing adalah buah nanas. Menurut Ashari (1995), buah nanas sebagian besar sudah dikalengkan, dibuat selai, jeli dan sari buah. Penambahan jus buah nanas ini juga dapat menjadi alternatif pengawetan buah nanas. Berdasarkan data produksi nanas tahun 2011, sentra produksi nanas di Indonesia terdapat di 5 (lima) provinsi, yaitu Lampung (dengan kontribusi 32,80% terhadap produksi nanas nasional), Jawa Barat (20,45%), Sumatera Utara (11,89%), Riau (7,10%) dan Jawa Tengah (6,03%). Kelima provinsi ini berkontribusi secara kumulatif sebesar 78,27% terhadap total produksi nanas Indonesia (PUSDATIN, 2013).

Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2012 melaporkan bahwa produksi nanas di Kampar mencapai 25.652 ton/tahun. Kandungan gizi, vitamin dan mineral dalam 100 g buah nanas adalah : air 86 g, kalori 218 kJ, protein 0,5 g,



lemak 0,2 g, karbohidrat 13,5 g, serat 0,5 g dan abu 0,3 g. Kandungan mineralnya adalah : kalsium 18 mg, besi 0,3 mg, magnesium 12 mg, pospor 12 mg, kalium 98 mg dan Na 1 mg. Kandungan vitamin sebagai berikut : asam askorbat 10 mg, thiamin 0,09 mg, riboflavin 0,04 mg, niacin 0,24 mg dan vitamin A 5,3 IU (Nakasone and Paull, 1999).

Penelitian sebelumnya, Rachmad (2013) menyatakan bahwa penambahan buah nanas pada taraf 10% dapat meningkatkan kadar protein dan kualitas sensori karamel, terutama pada aroma, rasa, tekstur dan daya terima karamel susu. Sifat organoleptik karamel susu kambing dengan meningkatkan level jus buah nanas dipengaruhi oleh bahan penyusun dan cara pengolahannya. Oleh karena itu, penambahan jus buah nanas diharapkan mampu menghilangkan bau *prengus* dan menjadikan aroma karamel susu kambing lebih baik. Buah nanas dipilih untuk produk karamel karena kandungan nutrisinya dan ketersediaannya di wilayah Rimbo Panjang yang memadai. Berdasarkan pemikiran diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan penggunaan level jus buah nanas yaitu (0, 15%, 30% dan 45%) guna mengetahui tingkat kesukaan terhadap karamel susu kambing ini oleh panelis.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jus buah nanas dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas hedonik dari segi rasa, tekstur, warna, aroma.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.3. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai konsentrasi penambahan jus buah nanas yang sesuai untuk meningkatkan kualitas hedonik produk karamel susu kambing.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah penambahan jus buah nanas dapat meningkatkan kualitas hedonik karamel susu kambing.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.