

**PERBEDAAN JENIS SUSU (SUSU KEDELAI DAN SUSU SAPI)
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR KARBOHIDRAT SERTA
DAYA TERIMA ES KRIM UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L)**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III (tiga)
Kesehatan bidang Gizi



DIAJUKAN OLEH:

Sri Sumarni
J 300 050 005

PROGRAM DIPLOMA III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2008

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Proses pengolahan susu sapi selalu berkembang sejalan dengan perkembangan ilmu di bidang teknologi pangan. Dengan demikian semakin lama akan semakin banyak jenis produk susu yang dikenal. Banyak jenis produk susu sapi yang sudah dikenal di kalangan masyarakat yang salah satunya adalah es krim. (Saleh, 2004).

Es krim merupakan hidangan beku yang memiliki tekstur semi padat. Es krim dibuat dari olahan susu yang melalui proses pembekuan dan agitasi. Sumbangan nilai gizi terbesar pada es krim berasal dari bahan baku susu.

Pembuatan es krim memerlukan adanya campuran produk susu dengan persentase lemak susu yang tertentu ukurannya. Lemak susu dalam pembuatan es krim biasanya disebut juga krim. Krim ini berfungsi sebagai pemberi aroma susu dan mencegah pembentukan kristal yang lebih besar. Krim dalam susu sapi hanya 3,5% sedang kadar lemaknya 8-16%. Es krim sendiri mempunyai bahan-bahan utama yaitu lemak, skim, gula, stabilizer.

Selain susu sapi, susu kedelai juga dapat diolah menjadi es krim. Susu kedelai adalah hasil ekstraksi kacang kedelai yang diperoleh dengan merendam kacang kedelai yang dilanjutkan dengan menggiling dan menyaringnya sehingga diperoleh cairan yang berupa susu kedelai. Kandungan zat gizi pada susu kedelai adalah protein dan lemak yang keduanya mudah dicerna. Pada umumnya kedelai hanya digunakan sebagai bahan baku tempe. Ada kecenderungan dalam pengolahan kacang kedelai kurang bervariasi sehingga memerlukan alternatif untuk lebih memvariasikan kacang kedelai menjadi produk olahan baru yaitu susu kedelai. Dengan penggunaan susu kedelai dalam pembuatan es krim adalah kreasi tersendiri untuk mengatasi rasa bosan dalam mengkonsumsi susu kedelai. Es krim susu kedelai sehat dikonsumsi bagi mereka yang mengidap berbagai penyakit degeneratif, seperti tekanan darah tinggi, penyakit jantung koroner, diabetes dan ubi jalar juga dapat diolah menjadi makanan yang sangat lezat yaitu es krim (Muaris, 2006).

Penambahan Ubi jalar di dalam es krim akan menghasilkan es krim yang mempunyai kadar serat yang lebih. Selain itu, juga sebagai pewarna alami dan penambah citra rasa es krim. (Astawan, 2004).

Potensi besar ubi jalar terletak pada kandungan yang berupa karbohidrat. Sebanyak 75 – 90% dari berat kering umbi adalah karbohidrat yang merupakan gabungan dari pati, gula, selulosa, semi selulosa dan amilopektin. Ubi jalar ditanam untuk dimanfaatkan ubinya. Pemanfaatan ubi jalar ini sebagai salah satu bahan makanan yang bisa membantu memperbaiki gizi masyarakat. Tehnik tradisional sudah banyak diterapkan dalam bentuk beberapa jajanan lokal. Demikian juga teknologi pangan modern juga telah banyak berperan dalam melahirkan berbagai kreasi baru untuk olahan ubi jalar. Bentuk yang paling banyak berupa jajanan atau makanan ringan. Dalam hal ini ubi jalar akan banyak berperan sebagai bahan utama ataupun substitusi. Selama ini ubi jalar sebagai salah satu bahan pangan yang cukup populer di Indonesia, dan dimanfaatkan secara optimal di masyarakat. (Hartoyo, 2004).

B. Perumusan Masalah

Dari latar belakang masalah di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Apakah ada pengaruh perbedaan jenis susu (kedelai dan sapi) terhadap kadar protein, karbohidrat serta daya terima es krim ubi jalar ungu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh perbedaan jenis susu (susu kedelai dan susu sapi) terhadap kadar protein, karbohidrat, serta daya terima dalam pembuatan es krim ubi jalar ungu.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kadar protein es krim ubi jalar ungu.
- b. Menganalisis kadar karbohidrat es krim ubi jalar ungu.
- c. Menganalisis daya terima es krim ubi jalar ungu.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah es krim dengan berbagai jenis susu serta penambahan ubi jalar ungu sebagai alternatif bahan pembuatan es krim.

2. Bagi Penelitian lanjutan

Informasi tentang pengolahan es krim dari berbagai jenis susu serta penambahan ubi jalar ungu sebagai alternatif bahan pembuatan es krim dapat dijadikan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi tentang pengolahan susu serta ubi jalar untuk menambah penganeekaragaman pengolahan pangan.