

**VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL PADA ES KRIM  
DILIHAT DARI KADAR SERAT, SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAN DAYA TERIMA**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III (Tiga) Kesehatan  
Bidang Gizi**



Oleh:

**UMI JUBAIDAH**

**J.300.050.006**

**PROGRAM DIPLOMA III JURUSAN GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2008**

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di Indonesia, pada umumnya proses penggilingan padi secara komersial dilakukan secara setahap dengan hasil samping berupa dedak atau bekatul, yang selama ini sering dikenal sebagai pakan ternak. Bekatul sebagai hasil samping penggilingan padi diperoleh dari lapisan luar beras. Meskipun bekatul tersedia melimpah di Indonesia namun pemanfaatannya untuk dikonsumsi manusia masih terbatas. Hingga saat ini, pemanfaatan sebagai pangan sudah ada yaitu dalam pembuatan cake, biskuit, dan sereal, sementara dalam produk minuman belum ada. Namun demikian pemanfaatan bekatul masih didominasi untuk pakan ternak.

Bekatul memiliki nilai gizi yang sangat baik yaitu mengandung asam amino lisin yang lebih tinggi dibandingkan beras, protein, sumber asam lemak tak jenuh, dan serat pangan yang bermanfaat bagi tubuh. Di samping zat gizi, bekatul juga mengandung komponen bioaktif. Komponen bioaktif tersebut adalah antioksidan *tokoferol* (vitamin E), tokotrienol, oryzanol, dan *pangamic acid* (vitamin B15) (Ardiansyah,2004).

Kandungan serat pada setiap 100 gram bekatul sebesar 7-11 gram. Kandungan serat yang tinggi dalam bekatul memiliki peluang untuk dimanfaatkan sebagai produk minuman yang mengandung serat. Produk minuman berserat sudah banyak, tetapi nilai gizi yang lain seperti protein, karbohidrat, lemak, dan energi belum ada atau jumlahnya sangat sedikit. Pada produk minuman semi padat seperti es krim, dalam 100 gramnya mengandung protein 7,4 gram, karbohidat 37,6 gram, lemak 26,6 gram dan energi 416 kilo kalori. Untuk menambah nilai gizi pada es krim khususnya serat, perlu ditambahkan bahan lain yang kaya akan serat yaitu dengan menambahkan tepung bekatul.

Disamping mengandung serat yang tinggi bekatul juga mempunyai kelemahan yaitu baunya yang langu dan warna yang kurang menarik. Adanya kelemahan ini bila dimanfaatkan untuk produk pangan sangat mempengaruhi sifat organoleptik dan penerimanya (Anonim,2008). Es krim selama ini telah dikenal oleh masyarakat umum dan disukai oleh semua golongan umur. Penambahan bekatul pada es krim sangat bermanfaat untuk

proses pencernaan berkenaan dengan kadar serat dalam bekatul. Kadar serat dalam bekatul akan diuji dengan menggunakan uji kadar serat metode gravimetri karena metode tersebut lebih mudah cara mengerjakannya.

Es krim yang awalnya terbuat dari tepung susu yang dipadukan dengan perasa dan pemanis (Damayanthi,dkk,2007) dicoba ditambahkan tepung bekatul. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mengetahui besarnya kandungan serat dalam es krim, yang ditinjau dari sifat organoleptik dan daya terima.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari uraian latar belakang diatas maka dapat diambil suatu perumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap kadar serat es krim?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap sifat organoleptik es krim?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap daya terima es krim?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bekatul pada es krim dilihat dari kadar serat, sifat organoleptik dan daya terima.

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis pengaruh penambahan tepung bekatul yang berbeda terhadap kadar serat es krim.
- b. Menganalisis pengaruh penambahan tepung bekatul yang berbeda pada es krim terhadap sifat organoleptik.
- c. Menganalisis pengaruh penambahan tepung bekatul yang berbeda pada es krim terhadap daya terima.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan bekatul sebagai pangan fungsional.

2. Bagi peneliti lanjutan

Sebagai sumber informasi dan bisa dikembangkan ke penelitian yang sejenis.

3. Bagi masyarakat

Sebagai sumber informasi untuk menambah penganekaragaman pengolahan pangan dan menjadikan bekatul sebagai pangan fungsional.