

RINGKASAN

CICILIA DWI BRILIANTI. H2E 004 193. 2010. Pengaruh Jumlah Tahu Susu Dari Susu Asam Pada Proses Pembuatan Kerupuk Susu terhadap Kadar Protein, Tingkat Pengembangan, dan Sifat Organoleptik. (*The Effect of Total Curd from Sour Milk on Protein Content, Level of Expandability and Sensory Characteristics of Milk Crisp*) (Pembimbing : **ANANG M. LEGOWO** dan **SRI MULYANI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah tahu susu dari susu asam pada proses pembuatan kerupuk susu terhadap kadar protein, tingkat pengembangan dan sifat organoleptik. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu segar 20 liter, bahan penggumpal (CH_3COOH), tepung terigu, tepung tapioka, soda kue, garam dapur, bawang putih, ketumbar, vetsin, air, minyak goreng, H_2SO_4 pekat, indikator Methylen Red dan Blue, HCl 0,1 N, asam borat dan NaOH 45%. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan yang diterapkan pada penelitian ini adalah T1 dengan tahu susu asam 10 % dari total adonan, T2 dengan tahu susu asam 20 % dari total adonan, T3 dengan tahu susu asam 30 % dari total adonan, T4 dengan tahu susu asam 40 % dari total adonan. Parameter yang diamati meliputi kadar protein, tingkat pengembangan dan sifat organoleptik kerupuk susu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan persentase tahu susu dalam pembuatan kerupuk susu memberikan hasil rata-rata kadar protein kerupuk susu pada T1 = 9,77%, T2 = 11,22%, T3 = 11,03%, T4 = 11,80%. Rata-rata tingkat pengembangan kerupuk susu pada T1 = 128,75%, T2 = 113,33%, T3 = 103,75%, T4 = 110%. Rata-rata skor warna kerupuk susu dengan kriteria coklat sedikit kuning sampai kuning kecoklatan. Rata-rata skor kerenyahan kerupuk susu dengan kriteria tidak renyah sampai renyah. Rata-rata skor kesukaan kerupuk susu dengan kriteria cukup suka sampai suka.

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat diambil kesimpulan bahwa semakin tinggi persentase penambahan tahu susu menyebabkan menurunnya tingkat pengembangan dan meningkatkan intensitas warna kecoklatan pada kerupuk susu, tetapi tidak berpengaruh terhadap tingkat kerenyahan dan kesukaan panelis terhadap kerupuk susu.

Kata kunci : kadar protein, kerupuk susu, sifat organoleptik, tahu susu, tingkat pengembangan.