

ABSTRAK

Konsumsi susu masyarakat Indonesia masih rendah. Hal tersebut dikarenakan antara lain alergi terhadap kandungan susu dan tidak menyukai aroma susu yang khas, padahal susu mempunyai kandungan gizi yang sangat dibutuhkan tubuh seperti kalsium, fosfor, vitamin A dan B serta riboflavin yang tinggi. Berbagai upaya diversifikasi produk olahan susu tengah banyak digalakkan untuk meningkatkan konsumsi susu, mendongkrak harga jual susu segar dan mengurangi ketergantungan petani pada Industri Pengolahan Susu, salah satunya adalah stick susu yang dibuat menggunakan bahan baku tepung terigu dan tepung tapioka. Penggunaan tepung tapioka sebagai bahan pengisi bertujuan untuk mengikat air produk, memperbaiki tekstur produk, juga dapat menekan pengeluaran berlebih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung terigu dan tepung tapioka dengan proporsi yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan uji kesukaan terhadap warna, rasa, oily after taste, dan kerenyahan stick susu serta mendapatkan stick susu dengan proporsi yang disukai panelis. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) searah yaitu perbandingan tepung terigu dan tepung tapioka (100:0), (90:10), (80:20), (70:30), (60:40), (50:50). Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung terigu dan tepung tapioka dengan proporsi yang berbeda memberikan hasil yang berpengaruh nyata terhadap daya kembang, kesukaan warna, rasa, dan kerenyahan, serta memberikan hasil yang tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kesukaan oily after taste. Stick susu dengan proporsi 70:30 (tepung terigu : tepung tapioka) merupakan produk yang paling disukai panelis.

Kata kunci: susu segar, tepung terigu, tepung tapioka, stick susu.

ABSTRACT

Indonesian milk consumption is still considered low. This is caused by the allergic of the milk's content and do not like the typical aroma of milk, whereas milk has nutrients that are really needed by human body such as calcium, phosphor, vitamin A and B and also riboflavin in high content. Various dairy diversification milk products are conducted in order to increase the consumption of milk, the price of fresh milk and decrease the dependence of farmer to Milk Processing Industry where on of them is milk stick made of wheat and tapioca flour. The use of tapioca starch as filler material is intended to bind water product, repairing the product texture and able to press the over cost. The purpose of this study is to determine the influence of using wheat and tapioca in different portion to physicochemical properties and preference test on colour, taste, oily after taste and the crunchy milk stick and also to obtain milk stick with the portion that is preferred by the panelists. Design used is complete random design search (CRD) means the comparison of wheat and tapioca is (100:0), (90:10), (80:20), (70:30), (60:40), (50:50). The study shows that the use of different portion of wheat and tapioca gives a significant result on flowering, color preference, taste and crunchy and also results in insignificance final result on water levels and oily after taste preference. Milk stick within the portion of 70:30 (wheat: tapioca) is a product that panelist prefer most.

Keywords: fresh milk, wheat flour, tapioca starch, milk stick.