

SUBSTITUSI SUSU KERBAU DENGAN SUSU KEDELAI PADA PALOPO JAJANAN KHAS SUMBAWA TERHADAP NILAI GIZINYA

The Substitution of Buffalo Milk with Soy Milk on Nutritional Value of Palopo Sumbawa Traditional Food

Marhama^{1)*}, Satrijo Saloko²⁾, dan Siska Cicilia³⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No.58 Mataram

*Email: marhama721@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine the nutritional value of palopo which was substituted with soy milk. This study used an experimental method with a one-factor completely randomized design (CRD) consisting of 6 levels of ratio of buffalo milk: soy milk, namely K0 = 100%: 0%, K1 = 80%: 20%, K2 = 60%: 40%, K3 = 40%: 60%, K4 = 20%: 80% and K5 = 0%: 100% with 3 repetitions. The observed data were analyzed for variance (Analysis of Variance) with a real level of 5%. If there is a significant difference, a 5% BNJ further test is performed. The parameters observed in this study were fat content, protein content, moisture content, antioxidant activity, total phenol, viscosity, color value (^oHue), and sensory parameters including aroma and taste. The results showed that there was a significant effect on all observed parameters but had an insignificant effect on ^oHue. The higher the ratio of soy milk causes an increase in antioxidant activity, water content, total phenol but decreases fat content, protein content and viscosity of palopo. In terms of chemical, physical and sensory parameters, the treatment with a ratio of 80% buffalo milk: 20% soy milk was the best result with an antioxidant activity value of 50,50%; total phenol 4,58 mg GAE / g; water content 71,39%; fat content 5,23%; protein content 3,54%; viscosity 3,82 g / cm s and sensory quality that can be accepted by the panelists.

Keyword : buffalo milk, palopo, soy milk

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai gizi palopo yang disubstitusi dengan susu kedelai. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 6 taraf rasio penggunaan susu kerbau : susu kedelai yaitu K0=100% : 0%, K1=80% : 20%, K2=60% : 40%, K3=40% : 60% , K4=20% : 80% dan K5=0% : 100% dengan 3 kali pengulangan. Data hasil pengamatan dianalisis dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5%. Apabila terdapat perbedaan nyata dilakukan uji lanjut BNJ 5%. Adapun parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar lemak, kadar protein, kadar air, aktivitas antioksidan, total fenol, viskositas, nilai warna (^oHue), serta parameter sensoris meliputi aroma dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap semua parameter yang diamati namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap ^oHue. Semakin tinggi substitusi susu kedelai menyebabkan peningkatan aktivitas antioksidan, kadar air, total fenol tetapi menurunkan kadar lemak, kadar protein dan viskositas palopo. Ditinjau dari parameter kimia, fisik serta sensoris perlakuan dengan rasio susu kerbau 80% : susu kedelai 20% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai aktivitas antioksidan 50,50%; total fenol 4,58 mg GAE/g; kadar air 71,39%; kadar lemak 5,23%; kadar protein 3,54%; viskositas 3,82 g/cm s serta mutu sensoris yang dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : palopo, susu kedelai, susu kerbau