

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan salah satu pangan hewani yang bernilai gizi tinggi dan aman dikonsumsi oleh masyarakat. Harganya yang relatif terjangkau dan ketersediaannya yang berkelanjutan, serta tidak sulit ditemukan, membuat susu digemari masyarakat. Sejalan dengan laju pertumbuhan penduduk setiap tahun, disertai meningkatnya taraf pendidikan, kesadaran gizi dan didukung dengan meningkatnya pendapatan masyarakat, membuat permintaan susu dalam negeri semakin meningkat.

Pada umumnya susu rentan mengalami kerusakan, sehingga diperlukan adanya diversifikasi produk susu yang bertujuan untuk meningkatkan hasil produksi dengan penganekaragaman produk yang dihasilkan. Diversifikasi produk susu merupakan usaha untuk meningkatkan jumlah dan mutu hasil produksi susu dengan cara menambah jenis produksi susu. Beberapa jenis diversifikasi susu menjadi produk olahan susu seperti mentega, *ice cream*, susu bubuk, susu kental, keju dan kefir yang dapat dengan mudah ditemui di pasaran.

Mentega adalah produk berbentuk padat lunak yang dibuat dari lemak atau krim susu atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan garam (NaCl) atau bahan makanan yang diizinkan (SNI, 1995). Salah satu jenis dari mentega adalah *sweet cream butter*, yaitu mentega yang dibuat dari *sweet cream* yang berasal dari *cream* yang mengalami "*churning*", dengan derajat keasaman tidak melampaui 0.20 persen, dihitung sebagai asam laktat (Koswara, 2009). Mentega memiliki sifat yang mudah teroksidasi apalagi jika berinteraksi langsung dengan udara, sehingga jika tidak dilakukan penanganan yang baik, dapat menyebabkan

kerusakan pada mentega. Kandungan lemak yang tinggi, membuat mentega mengandung kolesterol yang tinggi pula. Untuk membuat mentega tetap awet dan menurunkan kadar kolesterol, umumnya ditambahkan zat antioksidan, yaitu senyawa yang menghambat atau mencegah terjadinya oksidasi.

Jenis antioksidan yang umumnya digunakan terbagi atas dua jenis, yaitu antioksidan alami dan antioksidan sintetis. Antioksidan sintetis diantaranya Butil Hidroksi Toluena (BHT), Butil Hidroksil Anisol (BHA) dan Tersier Butil Hidroquinon (TBHQ) secara efektif dapat menghambat oksidasi. Namun, penggunaan antioksidan sintetis dibatasi oleh aturan pemerintah jika penggunaannya melebihi batas justru dapat menyebabkan racun dalam tubuh dan bersifat karsinogenik (Jin, 2012). Untuk itu perlu dicari bahan antioksidan alternatif dari bahan herbal supaya lebih aman, diantaranya adalah wortel.

Wortel (*Daucus carota L.*) mengandung senyawa antioksidan yang berasal dari jenis non enzimatis, terdiri dari mikronutrien yang berupa vitamin. Beberapa vitamin yang terdapat pada wortel berfungsi sebagai antioksidan, antara lain adalah asam askorbat yang terdapat pada vitamin C, β - karoten yang terdapat pada vitamin A, serta tokoferol dan α -tokoferol yang terdapat dalam vitamin E (Ali, Rahayu dan Sunarjono, 2003). Pemilihan wortel sebagai antioksidan alami dilakukan karena mudah didapat dan banyak dijual di pasaran. Dengan kelebihan yang dimiliki wortel, diharapkan dapat memperkaya jenis antioksidan alami yang dapat digunakan dalam produk pangan termasuk mentega.

Penambahan tepung wortel dan tepung bayam dengan perbandingan 2:1 sebanyak 1% menghasilkan karakteristik fisik, kima dan organoleptik mentega yang terbaik (Bianda, 2013). Melalui prapenelitian tepung wortel terhadap pada

sweet cream butter menunjukkan penambahan tepung wortel 0% menghasilkan *sweet cream butter* dengan aktivitas antioksidan sebesar 6% dan kadar lemak sebesar 96,47%, sedangkan pada penambahan tepung wortel 4% menghasilkan *sweet cream butter* dengan kadar antioksidan 20,52% dan kadar lemak sebesar 92,85%.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) sebagai Antioksidan terhadap Kualitas *Sweet Cream Butter*.”**

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan tepung wortel (*Daucus carota. L*) berpengaruh pada kualitas *sweet cream butter*?
2. Pada level berapa penambahan tepung wortel (*Daucus carota. L*) memberikan pengaruh terbaik terhadap kualitas *sweet cream butter* ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung wortel sebagai antioksidan terhadap kualitas *sweet cream butter* yang dimanifestasikan dalam kadar lemak, aktivitas antioksidan, dan kadar kolesterol. Manfaat penelitian ini adalah sebagai referensi bahwa tepung wortel dapat dijadikan sebagai bahan antioksidan pada produk pangan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tepung wortel (*Daucus carota. L*) berpengaruh terhadap kualitas *sweet cream butter*.