

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Susu adalah bahan pangan yang tersusun dari zat-zat makanan penting, penyusun utamanya adalah air, protein, lemak, mineral dan vitamin. Selain itu susu didenifikasikan sebagai produk kelenjar susu adalah hewan mamalia seperti sapi, kerbau, domba, kambing, onta, zebra dan sebagainya. Sebagian besar susu yang diproduksi adalah susu yang berasal dari sapi baik yang dikonsumsi dalam bentuk segar maupun yang digunakan dalam bahan baku dalam memproduksi sebagai susu olahan seperti susu bubuk, mentega, yagourt, es krim, keju, susu kental manis dan lain-lain untuk dikomsumsi manusia (Mulyati, 1992).

Susu memiliki banyak fungsi dan manfaat, untuk umur produktif susu membantu pertumbuhan mereka. Susu secara alami mengandung nutrisi penting, seperti bermacam-macam vitamin, protein, kalsium, magnesium, fosfor, dan zinc. Susu juga mengandung mineral dan lemak (Anonymous, 2011).

Susu DW dewasa mengandung vitamin dan mineral tertentu yang bergizi baik diantaranya Zat besi, Kalsium, Zink, Vit C, Vit A, Vit B1, Vit B2, Niasin, Vit B6, Vit B9 (Asam Folat), Vit D, Vit E, Vit K, dan Biotin (Purwati dkk, 2002). Susu HL remaja mengandung mineral dari alga merah yang kandungannya dua kali lebih besar dari susu formula lain, dan membantu pertumbuhan yaitu nilai kandungan gizi diantaranya adalah Vitamin A, Vit. B1, Vit. B2, Vit. B3, Vit. B5,

Vitamin B6, Folat, Vitamin C, Zat Besi, Magnesium, Fosfor, Kalium, Seng dan Kalsium (Venugopal *et al.*, 2009).

Susu bubuk adalah bubuk yang dibuat dari susu kering yang solid. Susu bubuk mempunyai daya tahan yang lebih lama daripada susu cair dan tidak perlu disimpan di lemari es karena kandungan uap airnya sangat rendah. Salah satu komponen penting dalam kandungan susu adalah mineral yang terkandung pada susu formula tersebut (Buckle *et al.*, 1987).

Mengingat beragamnya sumber mineral yang ada didalam susu penting dilakukan pengujian kadar abu. Pengujian kadar abu sangat penting dilakukan untuk mengetahui kualitas gizi, analisis abu dan mineral sering digunakan sebagai indikator mutu pangan lain. Dari analisis abu dan mineral dapat diketahui tingkat kemurnian produk tepung dan gula, adanya pemalsuan pada produk selai buah, sari buah dan cuka, tingkat kebersihan pengolahan suatu bahan, terjadi kontaminasi mineral yang bersifat toksik, dan dasar pengolahan yang pada beberapa bahan pangan dipengaruhi oleh keberadaan mineral (Puspitasari,1991).

Kadar abu merupakan campuran dari komponen anorganik atau mineral yang terdapat pada suatu bahan pangan. Bahan pangan terdiri dari 96% bahan anorganik dan air, sedangkan sisanya merupakan unsur-unsur mineral. Unsur juga dikenal sebagai zat organik atau kadar abu. Kadar abu tersebut dapat menunjukkan total mineral dalam suatu bahan pangan. Bahan-bahan organik dalam proses pembakaran akan terbakar tetapi komponen anorganiknya tidak, karena itulah disebut sebagai kadar abu (Herdas, 2008).

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu di lakukan pengujian kadar abu pada produk konsumen khususnya susu DW dan susu HL yang sangat diminati oleh masyarakat, untuk itu penulis tertarik mengambil judul pengujian kadar abu pada pada susu bubuk.

## **1.2 Permasalahan**

Rumusan masalah yang akan dibahas dalam kegiatan ini adalah kadar abu dari susu bubuk dengan dua merek yang berbeda dipasaran.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan pengujian ini adalah sebagai berikut:

1. Membandingkan kadar abu antara dua merek susu yang berbeda.
2. Membandingkan kadar abu dari kedua merek susu tersebut dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).

## **1.4 Manfaat**

Beberapa manfaat yang dapat diambil dari pengujian ini adalah:

1. Memperoleh informasi secara langsung dari lapangan mengenai pengujian kadar abu pada produk susu.
2. Memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis sebagai pengembangan wawasan dan kreatif dibidang ilmu pengetahuan.

Mengetahui kandungan gizi pada susu bubuk yang beredar dipasaran.