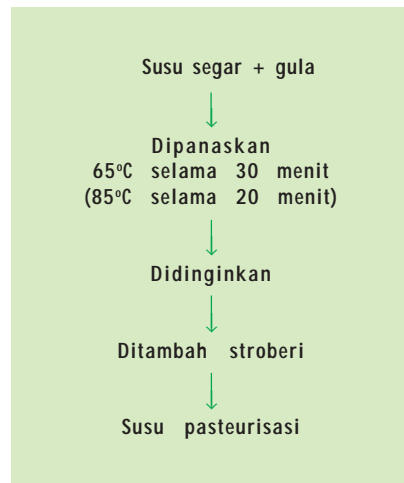


luaran bahan seperti kapsul dan bergetah oleh beberapa jenis bakteri, (3) penggumpalan tanpa penurunan pH akibat aktivitas bakteri seperti *Bacillus cereus* yang menghasilkan enzim yang mencerna lapisan tipis fosfolipid di sekitar butir-butir susu.

Kondisi zat gizi yang baik pada susu juga memberi peluang yang baik pula bagi pertumbuhan mikroba seperti bakteri, kapang dan khamir, karena dalam pertumbuhannya mikroba juga membutuhkan bahan makanan. Berbagai aktivitas mikroba tersebut akan mengubah mutu susu, ditandai dengan perubahan rasa, aroma, warna, dan penampakan yang akhirnya susu menjadi rusak. Untuk itu susu perlu mendapatkan penanganan yang cepat sebelum rusak, antara lain dengan pasteurisasi. Susu yang telah mengalami pasteurisasi, sterilisasi atau pemanasan pada suhu tinggi aman untuk dikonsumsi.

Pasteurisasi adalah pemanasan susu pada suhu didih susu dengan tidak mengubah rasa, konsistensi, dan kandungan nutrisi susu. Pasteurisasi bertujuan untuk menghilangkan mikroba patogen yang membahayakan kesehatan manusia.

Susu pasteurisasi merupakan salah satu bentuk lain dari susu segar. Ke dalam susu pasteurisasi



Gambar 1. Diagram alir pembuatan susu pasteurisasi.

dapat ditambahkan aroma, baik aroma alami maupun tambahan. Pemilihan jenis gula akan mempengaruhi rasa dan konsistensi susu pasteurisasi. Di samping penampilan dan rasa, kandungan nutrisi dan keamanan susu pasteurisasi juga perlu diperhatikan.

Penelitian penambahan aroma dan penggunaan beberapa jenis gula terhadap mutu organoleptik susu pasteurisasi telah dilakukan dengan menggunakan susu sapi segar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan aroma dan penggunaa-

an jenis gula mempengaruhi warna, aroma, rasa, dan konsistensi susu pasteurisasi. Susu pasteurisasi yang paling disukai adalah yang menggunakan aroma stroberi dengan menggunakan gula padat. Diagram alir pembuatan susu pasteurisasi dapat dilihat pada Gambar 1.

Diversifikasi pengolahan susu seperti susu pasteurisasi beraroma diharapkan dapat meningkatkan minat konsumen terutama anak-anak dalam mengkonsumsi susu. Promosi minum susu pada anak-anak juga diharapkan dapat meningkatkan konsumsi susu, meningkatkan kecerdasan anak, sekaligus meningkatkan usaha peternakan sapi perah rakyat (Abubakar).

Untuk informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

Jalan Tentara Pelajar No. 12
Bogor 16111

Telepon : (0251) 321762

Faksimile: (0251) 321762

E-mail :

bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id

bb_pascapanen@yahoo.com

sulusi_prabawati@yahoo.com

Si Manis Madu dari Sleman

Salak pondoh yang begitu populer kini mulai bersaing dengan salak madu. Apa saja istimewanya si manis madu ini?

Salak pondoh yang selama ini dikenal sebagai buah unggulan Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya Kabupaten Sleman, mulai bersaing oleh salak madu. Salak madu memiliki cita rasa yang lebih enak dibanding salak pondoh. Selain rasa, harga jual salak madu juga jauh lebih tinggi dibanding salak

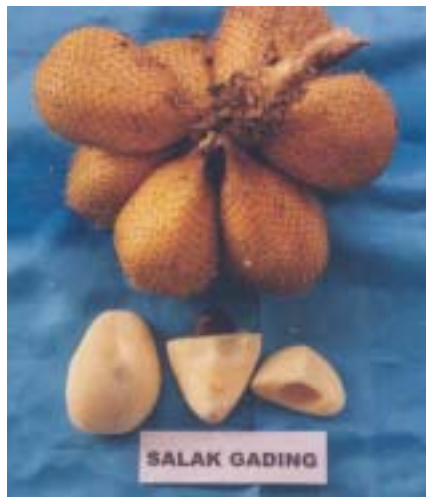
pondoh dan salak gading yang sudah lama berkembang di Kabupaten Sleman. Pada saat panen raya, harga jual salak pondoh turun menjadi Rp2.500-Rp3.000/kg, sedangkan harga salak madu jauh lebih tinggi, bisa mencapai Rp20.000/kg. Harga bibit salak madu pun lebih menarik, yaitu Rp3.000/bibit, sementara

bibit salak pondoh dan gading hanya Rp2.500/bibit. Oleh karena itu, salak madu memberikan harapan manis bagi petani salak di Kabupaten Sleman.

Saat ini, salak madu mulai dikembangkan, terutama di Dusun Balerante, Desa Wonokerto, Kecamatan Turi, Sleman dan Dusun Sukomartani, Desa Merdikorejo, Kecamatan Tempel, Sleman. Untuk mendukung pengembangan salak madu, Pemerintah Kabupaten Sleman melalui Dinas Pertanian dan Kehutanan berkerja sama dengan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Yogyakarta dan Universitas Gadjah Mada mengupayakan agar salak madu dilepas oleh pe-



SALAK MADU



SALAK GADING



SALAK PONDOK

Tiga kultivar unggul salak dari Sleman, Yogyakarta.

merintah sebagai varietas unggul baru salak di Indonesia.

Karakteristik Buah Salah Madu

Salak madu memiliki ciri yang berbeda dengan salak pondoh dan salak gading. Salak madu memiliki kulit dengan sisik yang tersusun teratur membentuk garis lurus dari bagian bawah (pangkal) buah ke ujung pada salah satu sisinya, sedangkan salak pondoh dan gading memiliki kulit buah dengan sisik

yang tersusun teratur seperti susunan genteng.

Keunggulan salak madu adalah apabila daging buah dipencet dengan jari akan keluar cairan seperti madu. Cairan ini tidak dijumpai pada salak pondoh maupun gading. Oleh karena itu, bila salak madu dimakan akan terasa lebih berair (*juicy*). Namun demikian, kandungan air daging buah salak madu tidak jauh berbeda dengan salak pondoh dan Gading (Tabel 1).

Salak madu memiliki bobot buah yang lebih tinggi dibanding

salak pondoh dan gading. Namun demikian ketebalan daging buahnya hampir sama dengan salak pondoh dan tidak begitu berbeda dengan salak pondoh. Begitu pula bobot bijinya tidak jauh berbeda dengan salak pondoh (Tabel 1).

Berdasarkan hasil analisis kimiawi, salak madu memiliki total padatan terlarut yang cukup tinggi, baik buah yang berasal dari Dusun Balerante, Desa Wonokerto, Turi maupun dari Dusun Sukomartani, Desa Merdikorejo, Tempel. Begitu pula dengan kandungan gula reduksi (Tabel 1). Namun kandungan vitamin C salak madu hanya 8,09-9,05 mg/100 g daging buah, jauh lebih kecil dibandingkan salak pondoh sebesar 19,63 mg/100 g daging buah (*Titiek F. Djaafat dan Siti Rahayu*).

Tabel 1. Sifat fisik salak madu, pondoh, dan gading.

Sifat fisik	Salak madu	Salak madu	Salak pondoh	Salak gading
	Balerante	Sukomartani	Balerante	
Bobot buah utuh (g)	88,55	51,08	84,64	71,07
Tebal kulit (mm)	4,73	3,66	4,12	2,43
Rasio panjang lebar buah utuh	1,51	1,23	1,45	1,64
Bobot daging buah (g)	56,25	30,74	54,24	49,00
Tebal daging buah (mm)	4,97	3,93	5,88	6,39
Bobot kulit buah (mm)	12,35	8,26	13,51	9,40
Bobot biji (g)	19,95	12,07	16,89	12,63
Kadar air (%)	79,43	78,81	79,63	80,50
Total padatan terlarut (%)	20,80	21,60	19,40	18,72
Gula reduksi (%)	22,97	23,89	21,72	16,02
Vitamin C (mg/100 g)	8,09	9,05	19,63	17,11
Total asam (mgrek/100 g)	6,40	4,57	4,93	4,00
Rasio gula-asam	3,58	5,22	3,93	4,00

Untuk informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta

Jalan Rajawali No. 28

Demangan Baru

Yogyakarta 55281

Telepon : (0251) 334089

311432

Faksimile: (0251) 312755

E-mail : crifc@indo.net.id