

ABSTRAK

Elfrimo Dwi, 2019. Pengembangan Produk Sala Lauak dengan Teknik Gelatinisasi. Tesis Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Sala lauak merupakan salah satu makanan khas kota Pariaman yang berasal dari tepung beras dengan ikan asin serta bumbu yang diolah dengan cara digoreng terendam dalam minyak panas. Pemanasan minyak yang berulang kali akan meningkatkan lemak trans dalam minyak dan berisiko meningkatkan kadar kolesterol jahat dalam darah. Berdasarkan pra-penelitian ditemukan Sala lauak di pasaran memiliki serapan minyak yang tinggi berpotensi mempunyai kadar lemak yang tinggi pula. Makanan yang memiliki kadar lemak tinggi memberi kekhawatiran terhadap kesehatan terutama terhadap resiko penyakit jantung koroner, obesitas dan kolesterol. Salah satu cara dalam pengurangan penyerapan minyak adalah dengan menggunakan tepung gelatinisasi. Tepung gelatinisasi merupakan hasil dari tepung yang diolah menggunakan teknik gelatinisasi. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mengembangkan produk Sala lauak dengan teknik gelatinisasi terhadap penyerapan minyak, (2) menganalisis mutu organoleptik pada produk Sala lauak dengan teknik gelatinisasi dan (3) mengetahui kadar lemak Sala lauak dengan teknik gelatinisasi.

Metode penelitian ini adalah *Research and Development* (R&D) merupakan suatu proses atau langkah untuk mengembangkan suatu produk baru. Model pengembangan yang digunakan adalah model prosedural. Proses gelatinisasi tepung beras menggunakan metode *steaming* dengan alat *rice cooker* yang merupakan metode yang paling sederhana dan familiar di masyarakat. Penelitian ini dilakukan dengan tiga kali uji coba, dan dinilai oleh lima orang validator ahli produk untuk uji deskriptif, deskriminatif dan 50 orang untuk uji preferensi konsumen. Pengujian penyerapan minyak menggunakan metode ekstraksi langsung dengan alat soxhlet.

Hasil uji deskriptif untuk melihat kualitas Sala lauak menghasilkan total nilai rata-rata tertinggi terdapat pada sampel yang menggunakan tepung gelatinisasi. Untuk uji rangking, nilai yang tertinggi terdapat pada kode sampel SS003, kemusian disusul SS002, SK003, SK002, SS001, hingga yang terendah adalah sampel SK001. Berdasarkan uji preferensi konsumen, mutu organoleptik Sala lauak dengan tepung gelatinisasi menunjukkan adanya pengaruh signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur dalam, tekstur luar, dan rasa. Nilai kolerasi yang tinggi yaitu 0,945 dengan nilai signifikan $\leq 0,05$. Pengurangan serapan signifikan sebesar tiga kali lipat lebih rendah yaitu 70,4% menggunakan tepung beras gelatinisasi dibandingkan dengan tepung beras biasa yaitu 25%.

Kata kunci: *Sala Lauak*, Gelatinisasi, Kadar Lemak