

PENGARUH PEMBERIAN SUSU BUBUK SKIM TERHADAP KUALITAS DADIH SUSU KAMBING

Skripsi

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri



AYUB AFRIZAL
NPM : 15230620069

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
2019

AYUB AFRIZAL, 15230620069: Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Dadih Susu Kambing dibawah bimbingan: Efi Rokhana S.Pt., MP dan Dyah Nurul Afiah S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh pemberian susu bubuk skim terhadap kualitas dadih susu kambing dadih ditinjau dari kadar air, kadar abu, kadar protein, total gula. Hasil penelitian diharapkan dapat Memberikan informasi tentang pengembangan pangan khususnya inovasi pembuatan dadih dari susu kambing.

Materi penelitian adalah dadih dengan penambahan susu bubuk skim, metode percobaan dengan menggunakan RAL 5 perlakuan dan 4 ulangan terdiri atas (P0) tanpa penambahan susu bubuk skim (P1) penambahan susu bubuk skim 8% , (P2) 10% (P3) 12% , (P4) 14%. Variabel yang diamati adalah kadar air, kadar abu, kadar protein, total gula. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan susu bubuk skim sebagai peningkat total padatan pada dadih susu kambing memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, total gula, kadar abu, kadar air. Nilai rata-rata kadar protein 4,08-9,46 %, total gula 6,50-21,19%, kadar abu 2,74-9,86%, kadar air 84,55-71,49%.

Kesimpulan dari penelitian ini penambahan susu skim sangat berpengaruh terhadap kandungan protein, total gula, kadar abu, dan kadar air dari dadih yang dihasilkan. Penambahan susu skim sebanyak 14% (P4) menghasilkan dadih terbaik dari segi nutrisi yang terkandung . Saran dari hasil penelitian yaitu uji lanjut tentang penelitian dadih ini terutama dari segi organoleptik, hal ini karena walaupun semakin banyak susu skim yang dicampurkan akan meningkatkan kandungan nutrisi, akan tetapi dari segi rasa belum teruji.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN ORISINILITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
RINGKASAN	ix
 BAB I. PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1 Susu Kambing.....	4
2.2 Dadih.....	6
2.3 Susu Bubuk Skin.....	8
2.4 Bambu Ori.....	8
2.5 Kualitas Dadih	9
2.5.1 Kadar Air	9
2.5.2 Kadar Abu.....	10
2.5.3 Kadar Protein	12
2.5.4 Total Gula	13
2.6 Pasteurisasi.....	16
 BAB III. METODOLOGI	 18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2 Materi Penelitian.....	18
3.3 Metode Penelitian	18
3.4 Variabel Pengamatan	20
3.5 Analisis data.....	21
3.6 Prosedur Penelitian	22
3.7 Diagram Alur Pembuatan Dadih Susu Kambing.....	24
 BAB IV PEMBAHASAN	 25
4.1 Uji Kadar Air Dadih Susu Kambing.....	25
4.2 Uji Kadar Abu Dadih Susu Kambing	27
4.3 Uji Kadar Protein Dadih Susu Kambing	29
4.4 Uji Total Gula Dadih Susu Kambing	32
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 35
5.1 Kesimpulan	35

5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

1. Perbandingan komposisi rata - rata zat makanan dalam air susu.....	5
2. Kandungan senyawa yang ada pada dadih dan yogurt.....	7
3. Komposisi kandungan gizi beberapa jenis susu bubuk	8
4. Karakteristik kimia susu segar kambing PE, Saanen	13
5. Model tabulasi data perlakuan dadih dengan susu bubuk skim.....	19
6. Rasio penggunaan susu kambing dan susu bubuk skim dalam pembuatan dadih	20
7. Hasil analisa kadar air dadih susu kambing dengan perlakuan berbeda.....	23
8. Hasil analisa kadar abu dadih susu kambing dengan perlakuan berbeda.....	25
9. Hasil analisa kadar protein dadih susu kambing dengan perlakuan berbeda	28
10. Hasil analisa kadar total gula dadih susu kambing dengan perlakuan berbeda	30

DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Halaman
1.	Denah unit pengacakan perlakuan dan ulangan.....	20
2.	Diagram alur pembuatan dadih susu kambing.....	24
3.	Kandungan kadar air pada dadih susu kambing dengan beberapa perlakuan yang berbeda	26
4.	Kandungan kadar abu pada dadih susu kambing dengan beberapa perlakuan yang berbeda	28
5.	Kandungan Rata-rata Protein dari Dadih Susu Kambing dari masing-masing Perlakuan	31
6.	Kandungan rata-rata total gula dadih susu kambing dari masing-masing perlakuan	33
7.	Pemotongan Bambu Ori.....	43
8.	Alat dan Bahan yang digunakan penelitian	43
9.	Proses Pasteurisasi Susu Kambing	43
10.	Proses inkubasi Dadih pada suhu ruang.	43