

**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK SUSU SKIM TERHADAP KUALITAS
OLAHAN DADIH SUSU SAPI**

SKRIPSI

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



TONI NURSALIM
15230620065

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
KEDIRI
2019**

TONI NURSALIM, 15230620065: Pengaruh Penambahan Bubuk Susu Skim Terhadap Dadih Susu Sapi dibawah bimbingan: **Efi Rokhana S.Pt., MP dan Dyah Nurul Afiyah S.Pt., M.Si.**

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk susu skim terhadap kualitas dadih susu sapi yang ditinjau dari kadar air, kadar protein, kadar abu, total gula. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengembangan pangan khususnya inovasi pengolahan susu dengan pembuatan dadih dari susu sapi.

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 4% , (P2) 8% (P3) 12% , (P4) 16%. Variabel yang diamati adalah kadar air, kadar protein, kadar abu, dan total gula. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan susu bubuk skim sebagai peningkat total padatan pada dadih susu sapi memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, total gula, kadar abu, kadar air. Nilai rata-rata kadar air 86,85-70,79%, kadar protein 3,67-8,85 %, kadar abu 4,17-7,23%, dan total gula 6,25-21,80%.

Kesimpulan dari penelitian ini penambahan susu skim sangat berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar abu, dan total gula dari dadih yang dihasilkan. Penambahan susu skim sebanyak 16% (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

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	i
HALAMAN PERUNTUKAN.....	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	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 Skim.....	4
2.2 Dadih.....	5
2.3 Susu Sapi.....	7
2.4 Bambu Ori	8
2.5 Pasteurisasi	9
2.6 Kualitas Dadih.....	11
BAB III. METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian	16
3.2 Materi Penelitian.....	16
3.3 Metode Penelitian	17
3.4 Prosedur Penelitian	19
3.5 Variabel Penelitian.....	23

3.6 Analisis Data	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Uji Kadar Air.....	24
4.2 Uji Kadar Protein.....	26
4.3 Uji Kadar Abu	28
4.4 Uji Total Gula.....	30
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Pertbandingan Komposisi dalam Air Susu pada Manusia dan berbagai Mamalia	8
2.	Model Tabulasi Data Perlakuan Dadih Susu Sapi dengan Bubuk Susu Skim	18
3.	Formulasi Penggunaan Susu Sapi dan Susu Bubuk Skim dalam Pembuatan Dadih.....	18
4.	Hasil Uji Kadar Air Dadih Susu Sapi.....	24
5.	Hasil Uji Kadar Protein Dadih Susu Sapi.....	26
6.	Hasil Uji Kadar Abu Dadih Susu Sapi.....	28
7.	Hasil Uji Total Gula Dadih Susu Sapi.....	31

DAFTAR GAMBAR

No.	Teks	Halaman
1.	Denah Pengacakan Unit Percobaan	18
2.	Diagram Alur Proses Pembuatan Dadih Susu Sapi	23
3.	Perbandingan Kadar Air Dadih Susu Kerbau dengan Dadih Susu Sapi dengan Beberapa Perlakuan.....	25
4.	Perbandingan Kadar Protein Dadih Susu Kerbau Dengan Dadih Sapi dengan Beberapa Perlakuan.....	28
5.	Perbandingan Kadar Abu Dadih Susu Kerbau Dengan Dadih Susu Sapi dengan Beberapa Perlakuan.....	30
6.	Perbandingan Toal Gula Dadih Susu Kerbau Dengan Dadih Susu Sapi dengan Beberapa Perlakuan.....	32