

**PEMANFAATAN SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
JERUK MANIS (*Citrus sinensis* Osbeck) DAN
JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)**

SKRIPSI
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
Guna mencapai derajat
Sarjana S-1

Program Studi Pendidikan Biologi



ULFIA RACHMAWATI
A 420 080 195

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2012

PERSETUJUAN

**PEMANFAATAN SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK MANIS
(*Citrus sinensis* Osbeck) DAN JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)**

Yang disusun oleh:

ULFIA RACHMAWATI
A 420 080 195

**Disetujui untuk dipertahankan di hadapan
Dewan Penguji Skripsi Sarjana Strata 1 (S-1)**

Mengetahui

Pembimbing I



Dra. Titik Suryani, M.Sc
Tanggal:

Pembimbing II



Kun Harismah, Ph.D
Tanggal:

PENGESAHAN

**PEMANFAATAN SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK MANIS
(*Citrus sinensis* Osbeck) DAN JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

ULFIA RACHMAWATI
A 420 080 195


Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal: 27 Juli 2012

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji


1. Dra. Titik Suryani, M.Sc


(_____)

2. Kun Harismah, Ph.D


(_____)

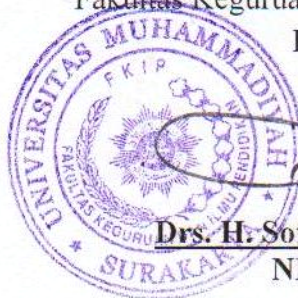
3. Dra. Hj. Aminah Asngad, M. Si



(_____)

Surakarta, 30 Juli 2012

Universitas Muhammadiyah Surakarta
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan




Drs. H. Sofyan Anif, M.Si.
NIK. 547

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini InsyaAllah tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka InsyaAllah akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta, Juli 2012


ULFIA RACHMAWATI
A 420 080 195

Motto

“Sesungguhnya sesudah kesulitan ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain. Dan hanya kepada Allah – lah hendaknya kamu berharap.”

(QS. Al – Insyiroh: 6 & 8)

“Sesungguhnya jika kamu bersyukur, niscaya Aku akan menambah nikmat kepadamu, tetapi jika kamu mengingkari nikmat-Ku, maka adzab-Ku sangat pedih”

(Q.S. Ibrahim: 7)

“Tak ada usaha yang sia-sia”

(Penulis)

PERSEMBAHAN

Teriring dengan do'a dan rasa syukur kepada Allah SWT, karya sederhana ini saya persembahkan kepada:

- ✚ **Wujud baktiku kepada Ibu dan Bapak yang telah memberikan cinta, kasih sayang, do'a, bimbingan dan perhatian yang tiada terhingga. Semoga Allah selalu menjaga, merahmati dan memberkahinya dan memberikan balasan yang sebaik-baiknya kepada mereka**
- ✚ **Kakak-kakakku (mas Anang, mas Erik dan mb Danik) terima kasih atas kesediaan memberi doa, perhatian, motivasi dan dukungan disaat lemah**
- ✚ **Keluarga besarku tercinta atas segala dukungan dan do'a**
- ✚ **Sahabat-sahabatku Ucil (Uchi), Ropeh (Arofah), Tachul, Lincung (Aisyi), Pruddti (Putri), Kentrung (Yuning) dan Prapti terimakasih untuk semua kenangan, semangat dan kebersamaan yang telah kita ciptakan bersama, sukses buat kita semua**

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat iman, Islam, kesehatan dan nikmat lain yang tak terhitung jumlahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“PEMANFAATAN SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN KEJU TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK MANIS (*Citrus sinensis* Osbeck) DAN JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait, maka skripsi ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

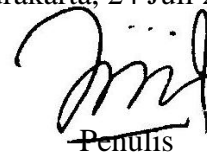
1. Ibu Dra. Titik Suryani, M.Sc, selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyusun skripsi ini.
2. Ibu Kun Harismah, Ph.D, selaku Pembimbing II yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyusun skripsi ini.

3. Ibu Dra. Aminah Asngad, M. Si, selaku Penguji yang telah berkenan meluangkan waktunya, sabar dalam membimbing dan memberikan pengarahan serta nasehat, sehingga penulis mampu menyusun dan menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan bekal ilmu dan staf karyawan atas pelayanannya.
5. Teman-teman kost Annisa bawah terima kasih untuk saling memberi dukungan satu sama lain.
6. Untuk semua teman-temanku Raziev angkatan '07 dan teman-teman Biologi angkatan '08, terima kasih atas persahabatan kita selama ini.
7. Semua pihak yang terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Almamaterku "UMS"

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna perbaikan dimasa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 24 Juli 2012



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Susu Sapi	6
B. Keju.....	6
C. Keju Tradisional Dadih	9
D. Jeruk Manis (<i>Citrus sinensis</i> Osbeck).....	12
E. Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i>).....	13

F. Protein	15
G. Asam Total	16
H. Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat	17
I. Kerangka Berpikir	21
J. Hipotesis	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	22
B. Bahan dan Alat	22
C. Pelaksanaan Penelitian	23
D. Rancangan Penelitian	28
E. Metode dan Pengumpulan Data	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	30
B. Pembahasan	32
1. Protein dan Asam	32
2. Asam Total	34
3. Organoleptik	36
4. Daya Terima	39
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Komposisi Susu	6
2.2. Kandungan Gizi Buah Jeruk Manis/100g Bahan.....	13
2.3. Kandungan Gizi Buah Jambu Biji/100g Bahan	14
3.1. Uji Organoleptik..	26
3.2. Uji Daya Terima Masyarakat.....	27
3.3. Rancangan Penelitian.....	28
4.1. Hasil Uji Kadar Protein dan Asam Total Keju Tradisional Dadih ...	30
4.2. Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Diagram Pelaksanaan Penelitian	21
4.1. Histogram Uji Kadar Protein Dadih.....	33
4.2. Histogram Hasil Uji Asam Total Dadih.....	35
4.3. Histogram Uji Organoleptik Dadih.....	36
4.4. Histogram Uji daya Terima Masyarakat Dadih	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Uji Kadar Protein dan Asam Total Keju Tradisional Dadih.....	46
2. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Warna Keju Tradisional Dadih.....	47
3. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Rasa Keju Tradisional Dadih.....	48
4. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aroma Keju Tradisional Dadih.....	49
5. Perhitungan Hasil Uji Daya Terima Masyarakat Keju Tradisional Dadih	50
6. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian.....	51

**PEMANFAATAN SUSU SAPI DALAM PEMBUATAN KEJU
TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
JERUK MANIS (*Citrus sinensis* Osbeck) DAN
JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)**

Ulfa Rachmawati, A 420 080 195, Program Studi Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah
Surakarta, 2012, 41 halaman

ABSTRAK

Dadiah merupakan makanan tradisional masyarakat Sumatera Barat yang terbuat dari fermentasi susu kerbau. Susu kerbau dimasukkan ke dalam sepotong ruas bambu segar dan ditutup dengan daun pisang. Selanjutnya didiamkan atau difermentasi secara alami dalam suhu ruang selama satu sampai dua hari sampai terbentuknya gumpalan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jeruk manis dan jambu biji pada keju tradisional dadiah terhadap kadar protein, asam total, organoleptik dan daya terima masyarakat. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Biologi dan Laboratorium Kimia Universitas Muhammadiyah Surakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor dengan 5 taraf perlakuan, yaitu tanpa penambahan ekstrak (kontrol), 16 ml dan 24 ml ekstrak jeruk manis dan jambu biji untuk setiap 200 ml susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein dadiah tertinggi pada J4 (200 ml susu sapi dan 24 ml ekstrak jambu biji) yaitu 16,16 g dan kadar protein terendah pada kontrol yaitu 7,05 g. Hasil penelitian menunjukkan kadar asam total dadiah tertinggi pada J2 (200 ml susu sapi dan ekstrak jeruk manis 24 ml) yaitu 9,97% dan kadar asam total terendah pada J3 (200 ml susu sapi dan 16 ml ekstrak jambu biji) yaitu 4,04%. Hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat menunjukkan semua jenis keju tradisional dadiah relatif dapat diterima atau disukai oleh panelis karena warna dadiah yang menarik yaitu kuning dan pink, rasa asam dan aroma harum. Penambahan ekstrak jeruk manis dan jambu biji pada keju tradisional dadiah berpengaruh terhadap kadar protein, asam total, organoleptik dan daya terima masyarakat.

Kata kunci : *Susu Sapi, Keju Tradisional Dadiah, Jeruk Manis, Jambu Biji.*