

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN DADIH SUSU
SAPI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK NIPIS
DAN LAMA PEMERAMAN**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Pendidikan Biologi



Disusun oleh:

YUANA DWI JAYANTI

A 420 100 088

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2014

PERSETUJUAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN DADIH SUSU
SAPI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK NIPIS
DAN LAMA PEMERAMAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

YUANA DWI JAYANTI

A420100088

Disetujui untuk dipertahankan dihadapan
Dewan Penguji Skripsi S.1

Mengetahui

Pembimbing



Dra. Hj. Suparti, M.Si

Tanggal: 7 Maret 2014

PENGESAHAN

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN DADIH SUSU
SAPI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK NIPIS
DAN LAMA PEMERAMAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

YUANA DWIJAYANTI

A 420 100 088

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada hari. Jumat, 14 Maret 2014
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji :

1. Dra. Suparti, M.Si
2. Drs. Djumadi, M.Kes
3. Dr. Siti Chalimah, M.Pd

(*[Signature]*)
(*[Signature]*)
(*[Signature]*)

Surakarta, 15 Maret 2014

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,



Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M.Hum

NIP. 19650428 199303 1 001

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini InsaAllah tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya 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 saya akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta, Maret 2014



YUANA DWI JAYANTI

A 420 100 088

MOTTO

“Barang siapa menempuh jalan mencari ilmu, Allah akan memudahkan jalan baginya menuju surga”

(HR. Muslim)

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri”

(QS.Ar-Rad:11)

“Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakan dengan sungguh-sungguh pula urusan yang lain dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”

(QS.Al-Insyirah:6-8)

PERSEMBAHAN

Syukur alhamdulillah hamba panjatkan atas rahmat, hidayah serta karunia Allah SWT sehingga karya ini dapat selesai. Karya ini penulis persembahkan kepada:

1. Bapak dan Ibu tercinta, terima kasih atas kasih sayang yang tulus serta do'a dan bimbingan yang tidak ada henti-hentinya dalam setiap langkahku.
2. Seluruh keluarga yang selalu memberikan do'a dan semangat.
3. Segenap Dosen FKIP Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta yang selama ini telah banyak membimbing dan menyalurkan ilmunya.
4. Teman-teman seperjuanganku, terima kasih atas kebersamaan, motivasi dan nasihat-nasihatnya.
5. Almamaterku Universitas Muhammadiyah Surakarta tempat dimana selama ini aku menuntut ilmu.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmannirrohiim

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas karunia-Nya yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Organoleptik dan Kadar Protein Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Lama Pemeraman”. Adapun maksud dan tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi kewajiban penulis dalam melengkapi syarat guna memperoleh gelar Sarjana S1 Program Studi Pendidikan Biologi pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait maka skripsi ini tidak akan selesai. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Hj. Suparti, M.Si selaku dosen pembimbing yang dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Drs. Djumadi, M.Kes selaku dosen penguji dua yang telah banyak memberikan masukan dalam skripsi ini.
3. Ibu Dr. Siti Chalimah, M.Pd selaku dosen penguji tiga yang telah memberikan saran pada skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen Program Studi Pendidikan Biologi yang telah mendidik dan menyalurkan ilmunya kepada penulis.
5. Bapak dan ibu, serta keluarga tercinta yang selalu memberikan bimbingan, do'a serta dukungan sehingga skripsi ini dapat selesai.
6. Teman-teman FKIP Biologi terima kasih atas kebersamaan dan dukungannya selama ini.
7. Bagi semua pihak yang telah membantu dalam penelitian dan penulisan skripsi ini.

Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan rahmat kepada mereka yang telah berjasa dalam penulisan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Segala kritik dan saran yang membangun akan selalu diterima dengan tangan terbuka. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan dan dapat memperkaya dunia ilmu pengetahuan.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, Maret 2014



Yuana Dwi Jayanti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	3
C. Perumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Dadih.....	5
2. Susu Sapi.....	6
3. Fermentasi	10
4. Jeruk Nipis	12
5. Protein	14
6. Uji Organoleptik	18
B. Kerangka Berfikir.....	21
C. Hipotesis.....	21

BAB III	METODE PENELITIAN	
	A. Waktu dan Tempat penelitian	22
	B. Alat dan Bahan penelitian	22
	C. Prosedur Penelitian	22
	D. Rancangan Penelitian	24
	E. Metode Pengumpulan Data	25
	F. Analisis Data	26
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil penelitian.....	27
	B. Pembahasan.....	33
BAB V	PENUTUP	
	A. Kesimpulan	38
	B. Saran.....	38
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
2.1. Komposisi rata-rata beberapa jenis susu mamalia	7
2.2. Kandungan gizi pada 100 gram buah jeruk nipis segar	13
3.1. Format penilaian uji organoleptik	24
3.2. Rancangan percobaan Dadih Susu Sapi.....	25
4.1. Kadar protein (%) pada dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis dan lama pemeraman yang berbeda	27
4.2. Hasil uji non parametrik <i>kruskal-wallis</i> pada kadar protein pada dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis dan lama pemeraman yang berbeda.	29
4.3 Hasil uji lanjut mann-whitney pada kadar protein dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak jeruk nipis.....	29
4.4 Hasil uji organoleptik dadih susu sapi	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
2.1. Skema kerangka berfikir	21
4.1. Histogram kadar protein dadih susu sapi	28
4.2. Hasil uji organoleptik warna pada dadih susu sapi	31
4.3. Histogram uji organoleptik aroma dadih susu sapi	31
4.4. Histogram hasil uji organoleptik rasa dadih susu sapi	32
4.5. Histogram hasil uji organoleptik tekstur dadih susu sapi.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Angket Uji Organoleptik Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Lama Pemeraman yang Berbeda.
- Lampiran 2. Hasil Uji Organoleptik Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Lama Pemeraman yang Berbeda.
- Lampiran 3. Hasil Uji Kadar Protein Dadih Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis dan Lama Pemeraman yang Berbeda.
- Lampiran 4. Uji Prasyarat Kadar Protein Dadih Susu Sapi
- Lampiran 5. Uji Hipotesis dengan Kruskal-Wallis
- Lampiran 6. Foto Dokumentasi

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR PROTEIN DADIH SUSU
SAPI DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JERUK NIPIS
DAN LAMA PEMERAMAN**

**Yuana Dwi Jayanti, A420 100 088, Jurusan Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah
Surakarta, 2014, 38 halaman**

ABSTRAK

Dadih merupakan makanan tradisional yang terbuat dari susu yang difermentasikan di dalam bambu. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jeruk nipis dan lama pemeraman terhadap kadar protein dan sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) pada dadih susu sapi. Penelitian ini disusun dalam rancangan acak lengkap pola faktorial dengan perlakuan penambahan ekstrak jeruk nipis 1%, 3%, 5% dan lama pemeraman 48 jam, 60 jam dan 72 jam dengan pengulangan tiga kali. Parameter yang diukur adalah kadar protein dan sifat organoleptik dengan analisis data kadar protein menggunakan kruskal-wallis dan sifat organoleptik dianalisis secara kualitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein tertinggi pada perlakuan penambahan ekstrak jeruk nipis 3% dan lama pemeraman 60 jam yaitu sebesar 13,56%, sedangkan sifat organoleptik yang paling baik adalah pada perlakuan penambahan ekstrak jeruk nipis 5% dan lama pemeraman 48 jam.

Kata kunci: *Dadih susu sapi, jeruk nipis, pemeraman, protein, organoleptik*