

**ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN DADIH SUSU SAPI DENGAN  
INOVASI BAMBU KERING DAN SUHU YANG BERBEDA  
SELAMA PENYIMPANAN**

**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Guna Mencapai Derajat

Sarjana S-1

Program Studi Pendidikan Biologi



**Diajukan oleh:**

**TRI ANNA MARYANA**

**A 420 100 069**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2014**

**PERSETUJUAN**

**ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN DADIH SUSU SAPI  
DENGAN INOVASI BAMBU KERING DAN SUHU  
YANG BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**TRI ANNA MARYANA  
A 420 100 069**

Telah disetujui oleh pembimbing untuk dipertahankan di hadapan Dewan Penguji  
Skripsi S-1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah  
Surakarta

Pembimbing



**Dra. Suparti, M.Si**  
**NIP. 131683035**

Tanggal Persetujuan: 10 Maret 2014

**PENGESAHAN**

**ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN DADIH SUSU SAPI  
DENGAN INOVASI BAMBU KERING DAN SUHU  
YANG BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**TRI ANNA MARYANA**



**A 420 100 069**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

pada hari Sabtu .....

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji :

1. Dra. Suparti, M.Si. (  )
2. Nanik Suhartatik, S.Tp, M.P. (  )
3. Dra. Hariyatmi, M.Si. (  )

Surakarta, 15 Maret 2014

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,



**Prof. Dr. Harun Joko Pravitno**

NIP. 19650428 199303 1 001

## **PERNYATAAN**

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini 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 yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak/di kemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka saya bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 10 Maret 2014



**Tri Anna Maryana**

**NIM. A 420 100 069**

## MOTTO

*“Bahwa sesungguhnya Allah meninggikan derajat bagi orang-orang yang berilmu pengetahuan diantaramu, dengan beberapa derajat. Dan Allah maha mengetahui apa yang kamu kerjakan”*

*(Terjemahan Q.S. Al-Mujadalah : 4)*

*“Persahabatan sejati melipat gandakan kebaikan dalam hidup dan memecah-mecah keburukan dalam hidup, berupayalah memiliki teman, karena dalam hidup tanpa teman ibarat hidup di pulau gersang. Menemukan seorang teman sejati dalam kehidupan ini adalah nasib baik, Mempertahankan teman itu adalah berkah”*

*(Baltasar Garcian)*

*“Dengan ilmu hidup akan menjadi lebih berarti, dengan islam hidup akan menjadi lebih terarah dan dengan cinta hidup akan menjadi lebih indah”*

*(Penulis)*

*“Ilmu tidak akan membuahkan manfaat bagi sang pemilik melainkan dengan amalan, ilmu yang tidak membuahkan amal sepan dengan shalatnya orang yang tidak suci, beramallah dengan ilmumu, niscaya dirimu akan tercukupi”*

*(Ibnu Abdil bin Idris)*

## **PERSEMBAHAN**

Sebuah karya kecil dan setiap jengkal perjuanganku ini kupersembahkan untuk :

Allah SWT yang menjagaku, memberikan nafas dan mengijinkan aku membuka mata untuk melihat indahnya dunia serta selalu menuntun jalanku untuk selalu bersujud kepada-Mu.

Bapak dan ibu tercinta yang memberikanku kasih sayang dengan setulus hati, perhatian sepenuh jiwa, memberiku materi yang tiada henti-hentinya, merangkai doa-doa indah itu untukku, selalu memberikan nasehat-nasehat yang mampu menyegarkan pikiran dan hatiku serta menguatkan untuk selalu tegar menghadapi masalah apapun dalam menjalani kehidupan.

Kakak dan Mbakku tersayang yang selalu memberiku semangat tuk terus berjuang, senyuman yang memberikanku semangat, perhatian yang diberikan untukku satu-satunya adiknya serta kehangatan kekeluargaan yang diberikan selamam ini.

## 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 **“ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN DADIH SUSU SAPI DENGAN INOVASI BAMBUS KERING DAN SUHU YANG BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN”**. 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. Dra. Hariyatmi, M.Si., selaku Kepala Program Studi Pendidikan Biologi yang telah memberikan arahan untuk menuju ke tahap skripsi ini.
2. Dra. Suparti, M.Si, selaku Pembimbing yang telah memberikan arahan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyusun skripsi ini.
3. Nanik Suhartatik, S.Tp, M.P selaku penguji II yang telah membantu menyempurnakan susunan skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan bekal ilmu dan staff karyawan atas pelayanannya.
5. Bapak, Ibu, kakak dan mbakku, yang telah memberikan dukungan dan motivasinya.
6. Seseorang terdekatku Miftakhur Rosyadi yang dengan sabar selalu bisa memberikanku tawa ketika ku lelah, berbagi dukaku, tempatku berkeluh kesah, dan selalu memberikanku tetua-tetua yang mampu memotivasiku dalam keadaan apapun.

7. Sahabatku The Cebret (Fita Finarsih, Alvionita, Yuana, Widya A, dan Farid) untuk kebersamaan, canda, duka, kesetiaan, support, motivasi dan bisa membawa tawa dalam keadaan yang paling kritis..
8. Sahabat-sahabat kostku Allamo (Fima Harsoyo, Dhani, Vanda, mbak Vivi, dan Mada) atas dukungan, kebersamaan, motivasi dan semangat yang kalian semua berikan untukku.
9. Teman-temanku kelas B terimakasih untuk kebersamaan, motivasi, dan semangat yang kalian berikan selama ini.
10. Semua pihak terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

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 di masa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 10 Maret 2014



Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK .....	xiv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Pembatasan Masalah .....	4
C. Perumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II. LANDASAN TEORI</b>	
A. Tinjauan Pustaka	
1. Dadih.....	6
2. Susu Sapi .....	8
3. Fermentasi.....	15
4. Bambu .....	15
5. Suhu .....	17
6. Uji Organoleptik .....	18
B. Kerangka Penelitian.....	20
C. Hipotesis .....	21

**BAB III. METODE PENELITIAN**

A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
B. Alat dan Bahan .....	22
C. Prosedur Pelaksanaan Penelitian .....	23
D. Rancangan Penelitian .....	24
E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	25
F. Teknik Analisis Data .....	26

**BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian.....	27
B. Pembahasan .....	30

**BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan.....	38
B. Saran .....	38

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## **DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi susu sapi ASI, Sapi, dan Kambing .....	10
3.1 Rancangan Penelitian uji organoleptik dan daya simpan dadih susu sapi dengan inovasi bambu kering dan suhu yang berbeda selama penyimpanan .	25
4.1 Hasil uji organoleptik daya simpan dadih susu sapi dengan inovasi bambu kering dan suhu yang berbeda selama penyimpanan .....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Skema Pembuatan Dadih Tradisional .....	7
4.1 Hasil Uji Organoleptik Warna Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan .....	31
4.2 Hasil Uji Organoleptik Aroma Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan .....	32
4.3 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan .....	33
4.4 Hasil Uji Organoleptik Rasa Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan .....	35
4.5 Histogram Hasil Daya Simpan Dadih Susu Sapi Dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

1. Tabel Angket Uji Organoleptik dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
2. Hasil Uji Organoleptik Warna Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan.....
3. Rekap Hasil Uji Organoleptik Warna Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
4. Hasil Uji Organoleptik Aroma Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan.....
5. Rekap Hasil Uji Organoleptik Aroma Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
6. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan.....
7. Rekap Hasil Uji Organoleptik Tekstur Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
8. Hasil Uji Organoleptik Rasa Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan.....
9. Rekap Hasil Uji Organoleptik Rasa Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
10. Hasil Daya Simpan (Kemasan) Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan.....
11. Rekap Hasil lama Penyimpanan (Kemasan) Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
12. Rekap Hasil Rata-rata Uji Organoleptik dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda pada Penyimpanan.....
13. Foto Dokumentasi Pembuatan Dadih Susu Sapi Dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.....
14. Dokumentasi Foto Hasil Uji Organoleptik dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi Dengan Inovasi Bambu Kering dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan

## **ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN DADIH SUSU SAPI DENGAN INOVASI BAMBU KERING DAN SUHU YANG BERBEDA SELAMA PENYIMPANAN**

Tri Anna Maryana, A420100069, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014, 38 Halaman

Dadih adalah produk hasil fermentasi susu kerbau yang disimpan selama 48 jam pada suhu ruang dengan menggunakan wadah tabung bambu. Pembuatan dadih yang masih tradisional mengakibatkan umur simpan dadih relatif singkat, sehingga perlu peningkatan pengolahan dan penanganan yang lebih baik. Salah satunya dengan pengemasan dan penyimpanan pada suhu tertentu. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui sifat organoleptik dan lama penyimpanan dadih susu sapi dengan inovasi media bambu dan suhu yang berbeda selama penyimpanan. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen. Rancangan percobaan yang digunakan untuk penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial ( $3 \times 2$ ) dengan perlakuan tingkat kekeringan bambu (R): R0: bambu segar; R1: bambu yang dikeringkan 2 hari; R2: bambu yang dikeringkan 5 hari. Perlakuan suhu (L): L0: Suhu ruang ( $26^{\circ}\text{C}$ ) dan suhu dingin ( $8^{\circ}\text{C}$ ). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan  $R_2L_1$  (bambu dikeringkan 5 hari dan disimpan pada suhu dingin  $8^{\circ}\text{C}$ ) mampu mempertahankan sifat organoleptik dan daya simpan dadih susu sapi yang paling lama yaitu memiliki warna putih, aroma sedikit langu, tekstur lembut dan kenyal, rasa sedikit asam dan daya simpan dadih sampai hari ke-12. Terdapat pengaruh penggunaan tingkat kekeringan bambu dan suhu yang berbeda selama penyimpanan terhadap sifat organoleptik dan daya simpan dadih susu sapi yaitu semakin kering bambu dan semakin dingin suhu penyimpanan maka semakin baik kualitas sifat organoleptik dadih susu sapi dan semakin tinggi daya simpan dadih susu sapi.

Kata kunci: *dadih susu sapi, bambu, suhu penyimpanan, uji organoleptik, lama penyimpanan.*