

**KUALITAS DADIH BIJI KORO BENGUK DENGAN JENIS SUSU
DAN LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA**



Skripsi Diajukan untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Pada Program Studi Pendidikan Biologi

Diajukan Oleh :

CINDY A SUKMAWATI
A420130054

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2017**

PERSETUJUAN

**KUALITAS DADIH BIJI KORO BENGUK DENGAN JENIS SUSU
DAN LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA**

Diajukan oleh :

CINDY A SUKMAWATI

A420130054

Skripsi telah disetujui oleh pembimbing skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta untuk dipertahankan di hadapan tim penguji skripsi,

Surakarta,

(Dra. Aminah Asngad, M.Si)

NIDN. 0628095901

PENGESAHAN

KUALITAS DADIH BIJI KORO BENGUK DENGAN JENIS SUSU DAN LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

CINDY A SUKMAWATI
A420130054

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada hari, Senin 24 Juli 2017
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Pengaji :

1. **Dra. Aminah Asngad, M.Si** (.....)
2. **Dra. Suparti, M.Si** (.....)
3. **Dra. Hariyatmi, M.Si** (.....)



PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini,

Nama : Cindy A Sukmawati
NIM : A420130054
Program Studi : Pendidikan Biologi
Judul Skripsi : KUALITAS DADIH BIJI KORO BENGUK DENGAN JENIS SUSU DAN LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya serahkan ini benar-benar hasil karya saya sendiri dan bebas plagiat karya orang lain, kecuali yang tertulis diacu atau dikutip dalam naskah dan disebutkan pada daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti skripsi ini hasil plagiat, saya bertanggung jawab sepenuhnya dan bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Surakarta, 24 Juli 2017

Yang membuat pernyataan,



Cindy A Sukmawati

A420130054

Motto

Maka nikmat TuhanMu manakah yang kamu dustakan ?

[Q.S. Ar-Rahman (55): 13]

Janganlah engkau bersedih, Sesungguhnya Allah bersama kita.

[Q.S. At-Taubah (9): 40]

Dan suatu tanda (kebesaran Allah) bagi mereka adalah bumi yang mati (tandus). Kami hidupkan bumi itu dan Kami keluarkan darinya biji-bijian, maka dari (biji-bijian) itu mereka makan.

[Q.S. Yasin (36): 33]

Dan tidaklah sama orang yang buta dengan orang yang melihat.

[Q.S. Fathir (35): 19]

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, syukur kupersembahkan kepada Allah SWT

Sholawat dan salam semoga selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabatnya.

Skripsi ini kupersembahkan untuk :

Nenek Wa Ode Saharia, Ibu Siti Salma, Bapak Muhammad Rodjab, dan Ibu Sri Daryani

Yang senantiasa memberikan dukungan baik lahir maupun batin.

Orang tua ku terkasih

Bapak (Hasan Polanunu) dan Ibu (Wa Ode Sumiati)

Yang senantiasa memberikan doa dan motivasi.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum waramatullahi wabarakatuh.

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kesempatan, kekuatan dan kesehatan untuk bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kualitas Dadih Biji Koro Benguk dengan Jenis Susu dan Lama Pemeraman yang Berbeda”. *Alhamdulillah*, setelah melalui beberapa revisi di tiap babnya. Skripsi ini telah selesai dengan lancar sesuai target yang diinginkan. Atas limpahan rahmat, berkat, taufiq dan hidayah-Nya pula penulis mampu menyelesaikan skripsi ini. Tidak lupa Sholawat serta salam selalu tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Beliaulah Sang Teladan Umat. Panutan yang *haq* untuk senantiasa diteladani. Kelancaran penulisan skripsi ini selain atas limpahan karunia Allah SWT, juga berkat dukungan pembimbing, orang tua dan kawan-kawan. Untuk itu penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Aminah Asngad, M.Si selaku Pengaji I dan Pembimbing Skripsi yang telah memberikan arahan, motivasi serta bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Suparti, M.Si selaku Pengaji II yang telah mengarahkan, memberikan saran, dan ilmu sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
3. Ibu Dra. Hariyatmi, M.Si selaku Pengaji III yang telah meluangkan waktu untuk mengarahkan, memberikan saran, dan ilmu sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
4. Ibu Dr. Siti Chalimah, M.Pd dan Ibu Putri Agustina selaku Pembimbing Akademik yang memberikan motivasi kepada penulis.
5. Bapak dan Ibu dosen Program Studi Pendidikan Biologi yang telah mendidik dan memberikan ilmu yang bermanfaat.
6. Nenek Wa Ode Saharia, Ibu Siti Salma, Bapak Muhammad Rodjab, dan Ibu Sri Daryani yang senantiasa memberikan dukungan secara lahir maupun batin dalam penyusunan skripsi ini.

7. Ayah dan Ibu yang senantiasa berdoa demi kelancaran skripsi ini.
8. Afif Akbar, Khalishah Nawwar, Desiam Isni Polanunu, Azmal Fattah Polanunu dan Nursabila Polanunu yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
9. Teman terkasih Julyanti Bellani Latuconsina, Novita Tehuayo, Fauziah Aulia Tamayanti, dan Dara Aulia Sakrany Latukaisupy yang memberikan semangat dan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.
10. Kelompok dadih (Dantik Sholekah dan Ummu Azizah) yang selalu bersama dalam penyusunan skripsi ini.
11. Sahabat seperjuangan (Pratika Setyowati, Inggrid Sukma, Bintang Titik, Kristina Wulandari, Hariyati dan Jevi Milda) yang memberikan bantuan dan semangat kepada penulis.
12. Seluruh pihak yang telah membantu, memberikan semangat, dan doa dalam penyusunan skripsi ini.

Demikianlah ucapan terima kasih saya selaku penulis. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan balasan terbaik baik di dunia maupun di akhirat. Aamiin. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Surakarta, Juli 2017

Cindy A Sukmawati
NIM. A420130054

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK.....	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Dadih.....	6
a. Pengertian.....	6
b. Kandungan Gizi	7
c. Manfaat	7
d. Bambu sebagai Fermentor	7
e. Lama Pemeraman.....	8
2. Koro Benguk	8

a.	Klasifikasi	9
b.	Deskripsi	9
c.	Kandungan Gizi	9
d.	Manfaat	10
3.	Susu Sapi.....	11
4.	Susu Kambing	11
5.	Jeruk Nipis	12
	a. Klasifikasi	12
	b. Deskripsi	12
	c. Kandungan Gizi	13
	d. Manfaat	13
6.	Kadar Karbohidrat.....	13
7.	Uji Organoleptik.....	14
B.	Penelitian Terdahulu yang Relevan	15
1.	Dadih.....	15
2.	Koro Benguk	15
3.	Susu Sapi.....	15
4.	Susu Kambing	16
5.	Jeruk nipis	16
6.	Lama Pemeraman.....	16
C.	Kerangka Berpikir.....	17
D.	Hipotesis.....	18
	 BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A.	Tempat dan Waktu Penelitian	19
B.	Alat dan Bahan Penelitian.....	19
C.	Rencana Penelitian.....	20
D.	Pelaksanaan Penelitian.....	22
E.	Teknik Pengumpulan Data	25
F.	Analisis Data Penelitian	26
	 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A.	Hasil Penelitian	27
B.	Pembahasan.....	30
	 BAB V PENUTUP.....	37
A.	Simpulan	37
B.	Implikasi.....	37
C.	Saran.....	37

DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3 Rancangan Penelitian	21
4.1 Rata-rata Kadar Karbohidrat dan Organoleptik Dadih Biji Koro Benguk dengan Jenis Susu dan Lama Pemeraman yang Berbeda.....	27
4.2 Hasil Uji Two Way Anava	28
4.3 Hasil Uji LSD Jenis Susu dan Lama Pemeraman	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Tanaman Koro Benguk	8
2.2 Kerangka Berpikir.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Hasil Uji Organoleptik	42
2 SPSS	45
3 Dokumentasi	48
4 Modul	53
5 Hasil Uji Karbohidrat	59

KUALITAS DADIH BIJI KORO BENGUK DENGAN JENIS SUSU DAN LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA

**Cindy A Sukmawati, A420130054, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas
Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2017**

ABSTRAK

Dadih merupakan salah satu produk olahan susu dan juga makanan khas dari Sumatera Barat. Penelitian ini menggunakan koro benguk sebagai bahan baku pengganti susu kerbau. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar karbohidrat, organoleptik, dan daya terima masyarakat terhadap dadih koro benguk dengan penambahan sari jeruk nipis. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor yaitu jenis susu (susu sapi dan susu kambing) dan lama pemeraman 42 jam, 48 jam, dan 54 jam. Hasil penelitian menunjukkan kadar karbohidrat tertinggi pada perlakuan penambahan 60 ml susu sapi dan lama pemeraman 48 jam yaitu sebesar 60,56 g. Sedangkan kadar karbohidrat terendah pada perlakuan tanpa susu dan lama pemeraman 54 jam yaitu sebesar 28,86 g. Hasil uji organoleptik menunjukkan warna dan aroma sesuai dengan bahan baku yang digunakan, rasa asam, tekstur cukup lembut dan daya terima sedikit suka.

Kata Kunci : dadih koro benguk, jenis susu, lama pemeraman, karbohidrat, organoleptik

**KUALITAS DADIH BIJI KORO BENGUK DENGAN JENIS SUSU
DAN LAMA PEMERAMAN YANG BERBEDA**

Cindy A Sukmawati, A420130054, Study Program of Biology Education, Faculty of Teacher Training and Education, Muhammadiyah University of Surakarta, 2017

ABSTRACT

Dadih is the one of food made from milk and also original food of West Sumatera. This research used koro benguk as a substitute buffalo milk. The purpose of this research was to know the levels of carbohydrate, organoleptic, and acceptance society test dadih formulation koro benguk and lemon extract. The method of this research used Completely Randomized Design (CRD) 2 factors that was various milk (cow milk and goat milk) and long fermenting 42 hours, 48 hours, and 54 hours. The results showed the highest carbohydrate levels at treatment adding 60 ml cow milk and long fermenting 48 hours is equal to 60,56 g. The other hand, the lowest carbohydrate levels at treatment without milk and long fermenting 54 hours is equal to 28,86 g. Organoleptic test results show the color and smell in accordance with the raw materials used, the sour taste, the texture is quite soft and the acceptance is less like.

Keywords : dadih koro benguk, various milk, long fermenting, carbohydrate, organoleptic