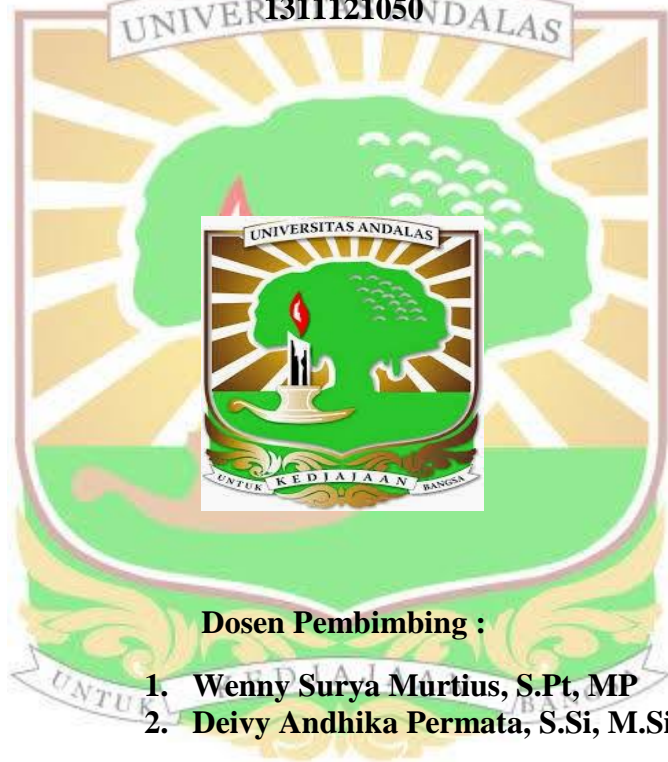


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI DARI BERBAGAI
BAGIAN BUAH NENAS (*Ananas comosus*, L. Merr)
TERHADAP KARAKTERISTIK DADIH SELAMA
FERMENTASI**

ANNISA MAZAYA MARJI

UNIVERSITAS ANDALAS
1311121050



Dosen Pembimbing :

- 1. Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP**
- 2. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI DARI BERBAGAI BAGIAN BUAH NENAS (*Ananas comosus*, L. Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK DADIH SELAMA FERMENTASI

Annisa Mazaya Marji, Wenny Surya Murtius, Deivy Andhika Permata

ABSTRAK

Dadih merupakan produk olahan susu yang diolah secara tradisional dari daerah Sumatera Barat. Dadih merupakan salah satu produk fermentasi alami yaitu terbuat dari susu kerbau di dalam tabung bambu pada suhu ruang selama 48 jam. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan sari dari berbagai bagian buah nenas terhadap sifat mikrobiologi dan sifat kimia dadih selama fermentasi, mengetahui pengaruh penambahan sari dari berbagai bagian buah nenas terhadap organoleptik dadih selama fermentasi dan memperoleh penggunaan sari dari berbagai bagian buah nenas yang tepat dalam proses pembuatan dadih. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali ulangan dengan lama fermentasi 24, 36 dan 48 jam, yaitu A (tanpa penambahan sari dari bagian buah nenas), B (penambahan sari kulit buah nenas), C (penambahan sari daging buah nenas), D (penambahan sari empulur buah nenas). Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan *analysis of varian* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari dari berbagai bagian buah nenas berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, bakteri asam laktat, angka lempeng total dan organoleptik. Penambahan sari empulur buah nenas merupakan produk terbaik selama fermentasi 24, 36 dan 48 jam berdasarkan uji organoleptik, dimana diwaktu fermentasi 24 jam telah terjadi perubahan dengan terbentuknya gumpalan dadih. Dengan karakteristik kadar air 78,47%, kadar abu 0,77%, kadar protein 7,99%, kadar lemak 7,90%, nilai pH 5,09, bakteri asam laktat $1,9 \times 10^8$ cfu/g, dan angka lempeng total $8,0 \times 10^8$ cfu/g.

Kata kunci - bagian nenas, waktu, fermentasi, karakteristik, dadih

The Effect of Adding Various Parts of Pineapple Fruit (*Ananas comosus*, L. Merr) Extract on Dadih Characteristic During Fermentation

Annisa Mazaya Marji, Wenny Surya Murtius, Deivy Andhika Permata

ABSTRACT

Dadiah is a dairy product by traditionally processed from West Sumatera. Dadiah is one of the natural fermentation which is made from buffalo milk in a bamboo tube at room temperature for 48 hours. The aim of the research is to know the effect of adding the extract from the various parts of pineapple on dadiah microbiological and chemical during fermentation, to know the effect of pineapple extract on the organoleptic of dadiah during fermentation and to get the best part of pineapple to make dadiah. This research uses a Completely Randomized Design consists of 4 treatments and 3 repetitions with fermentation time of 24, 36 and 48 hours, A (without of pineapple extract), B (with peel of pineapple extract), C (with flesh of pineapple extract), D (with pine of pineapple extract). Data were statistically analyzed using Analysis of Variant (ANOVA) followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The result showed that the addition of extract from various parts of pineapple significantly affect water content, ash content, protein content, fat content, lactic acid bacteria, total plate count, and sensory analyzed. The addition pith extract of pineapple is the best product during 24, 36 and 48 hours fermentation based on the sensory analyzed, where for 24 fermentation there has been a change with the formation of dadiah clump, with characteristics water content 78.77%, ash content 0.77%, protein content 7.99%, fat content 7.90%, pH value 5.09, lactic acid bacteria 1.9×10^8 cfu/g, and total plate count 8.0×10^8 cfu/g.

Keywords – characteristics, dadiah, fermentation, part of pineapple fruit, time