

**KARAKTERISTIK DADIH SUSU KERBAU PADA VARIASI LAMA
FERMENTASI DAN ANALISIS NILAI TAMBAH**

Tesis

Izzah Hanani

2221112001



Dosen Pembimbing:

Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, M.Si

Prof. Tuti Angraini, S.TP., MP. P.hD

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2024**

KARAKTERISTIK DADIH SUSU KERBAU PADA VARIASI LAMA FERMENTASI DAN ANALISIS NILAI TAMBAH

By: Izzah Hanani (2221112001) (Advisors: Dr. Kurnia Harlina Dewi, M.Si and Prof. Tuty Anggraini, S.TP., M.P., Ph.D)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi, dan organoleptik dadih susu kerbau, serta untuk mengetahui nilai tambah dari produksi dadih susu kerbau dengan skala produksi 5000 ml per hari. Variasi lama fermentasi yang digunakan dalam penelitian ini dihitung sejak hari ke-0, hari ke-1, hari ke-2, hari ke-3, hari ke-4, hari ke-5, hari ke-6, dan hari ke-7. Dadih susu kerbau dibuat dengan menggunakan 10% starter yang diambil dari dadih susu kerbau komersil. Sehingga, dalam sekali produksi menggunakan 4500 ml susu kerbau segar dan 500 ml starter. Dalam pembuatan dadih susu kerbau sebanyak 5000 ml/produksi diperoleh rata-rata rendemen sebanyak 3,8 kg dadih susu kerbau. Hasil pengamatan selama 7 hari fermentasi yaitu kadar air dadih susu kerbau mengalami penurunan (81,25-72,53%), kadar abu dadih susu kerbau mengalami penurunan (0,93-0,89%), kadar protein dadih mengalami penurunan (8,97-7,94%), kadar lemak mengalami penurunan (7,72-7,10%), kadar karbohidrat mengalami peningkatan (1,13-11,54%), nilai pH mengalami penurunan (5,72-4,27), suhu mengalami peningkatan (26,87-28,43°C), total Bakteri Asam Laktat mengalami peningkatan ($1,6 \times 10^9$ - $8,1 \times 10^9$ cfu/ml), organoleptik warna menunjukkan skor tertinggi pada fermentasi hari ke-4 dan ke-5 yaitu 4,30 (suka) dan terendah pada fermentasi hari ke-0 yaitu 3,80 (suka), organoleptik aroma menunjukkan skor tertinggi pada fermentasi hari ke-4 dan ke-5 yaitu 4,40 (suka) dan terendah pada fermentasi hari ke-1 yaitu 3,70 (suka), organoleptik tekstur menunjukkan skor tertinggi pada fermentasi hari ke-2, ke-3, dan ke-4 yaitu 4,20 (suka) dan terendah pada fermentasi hari ke-7 yaitu 3,30 (agak suka), organoleptik rasa menunjukkan skor tertinggi pada fermentasi hari ke-1, ke-2, dan ke-4 yaitu 4,3 (suka) dan terendah pada fermentasi hari ke 7 yaitu 3,5 (suka). Analisis nilai tambah dari produksi dadih susu kerbau skala 5000 ml per hari menunjukkan rasio nilai tambah sebesar 57% dengan keuntungan Rp 74.866,00/kg input bahan.

Kata kunci: dadih, susu kerbau, fermentasi, nilai tambah, bakteri asam laktat