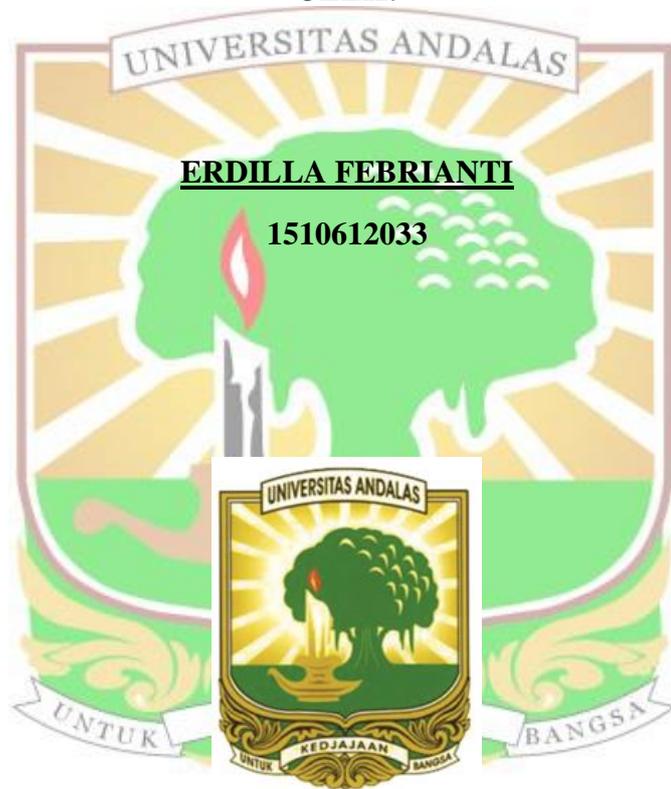


**PENGARUH JENIS SUMBER SUSU TERHADAP KADAR PROTEIN,
KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA DANGKE**

SKRIPSI

OLEH:



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2020

PENGARUH JENIS SUMBER SUSU TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK PADA DANGKE.

Erdilla Febrianti dibawah bimbingan

Drh. Yuherman, M.S., Ph.D dan **Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc**

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis sumber susu terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik pada dangke. Penelitian ini menggunakan 3000 ml susu kerbau, 3000 ml susu kambing 3000 ml susu sapi, 5 ml larutan getah pepaya dan 5 gram garam. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 3 perlakuan dengan 6 kali ulangan. Perlakuan terdiri atas A: susu kerbau, B: susu kambing dan C: susu sapi. Parameter yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik yang terdiri atas rasa, warna, aroma dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan nyata ($P < 0.05$) pada pengujian kadar protein dan kadar lemak dangke, sedangkan uji organoleptik rasa, warna, aroma dan tekstur memberikan hasil yang tidak berbeda nyata ($P > 0.05$). Dari penelitian, jenis sumber susu yang terbaik adalah dangke yang diolah dengan menggunakan susu sapi dengan rata-rata kadar protein sebesar 7.93%, rata-rata kadar lemak sebesar 13.48%, nilai organoleptik warna 2.04, rasa 4.32, aroma 2.52 dan tekstur 2.84.

Kata Kunci : Sumber Susu, Dangke,

