

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan pangan di Indonesia sangat penting untuk memenuhi kebutuhan zat gizi dalam tubuh. Kebutuhan zat gizi tersebut dapat diperoleh dari berbagai bahan makanan, salah satu contohnya adalah susu. Susu merupakan salah satu bahan makanan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, lezat dan merupakan salah satu hasil ternak yang memiliki harga yang mahal. Selain itu, susu juga tersusun dari zat-zat makanan dengan proporsi yang seimbang, meliputi air, mineral, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin yang di mana semuanya dapat dicerna oleh manusia dengan mudah.

Susu juga merupakan bahan pangan yang sangat bermanfaat bagi manusia, antara lain menunjang pertumbuhan, meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah osteoporosis, dan berbagai manfaat lain, sehingga susu baik di konsumsi sepanjang usia. Tingginya nilai gizi yang terdapat di dalam susu tidak selaras dengan daya tahannya, jika dibiarkan pada suhu ruang lebih dari 6 jam, maka kualitas susu akan menurun. Oleh karena itu, dalam meningkatkan daya simpan dan daya jual, susu segar tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk. Mulai dari olahan susu yang sudah terkenal dan di produksi dengan skala besar seperti keju, yakult, es krim dan yoghurt, maupun diolah dengan metode tradisional di daerah tertentu di Indonesia seperti dadih, dali dan dangke.

Dangke merupakan produk olahan susu yang berasal dari daerah Enrekang Sulawesi Selatan yang dibuat secara tradisional dengan teknik pengumpulan susu menggunakan api kecil dan ditambahkan getah pepaya sebagai koagulan. Selain itu, juga ditambahkan garam dapur sebagai bahan pengawet.

Pembuatan dangke biasanya menggunakan susu sapi atau kerbau sebagai bahan baku. Setiap dangke yang di buat dari sumber susu yang berbeda akan memiliki rasa, aroma, warna, dan tekstur yang berbeda, demikian juga dengan kandungan gizi yang terdapat dalam dangke dari berbagai sumber susu. Seperti susu kerbau yang memiliki kadar lemak dan protein yang lebih tinggi dibandingkan dari susu sapi dan susu kambing tentu akan menghasilkan nilai gizi yang berbeda dari keduanya. Namun pembuatan dangke dari susu kambing masih jarang dilakukan.

Susu sapi mempunyai nilai protein, lemak, energi, asam lemak jenuh dan kolesterol yang lebih rendah dari pada susu kambing dengan warna krem muda dan lemak susu sapi yang bewarna kuning muda. Susu kambing mempunyai warna yang hampir sama dengan susu sapi, namun pada susu kambing mengandung laktosa yang lebih rendah dan protein yang lebih lembut sehingga lebih mudah untuk dicerna dengan sedikit bau spesifik kambing serta sedikit manis dan berlemak. Pada susu kerbau, memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan susu sapi dan susu kambing, namun dengan kandungan kolesterol yang lebih rendah. Sedangkan penampakkannya, susu kerbau jauh lebih putih dan memiliki karakteristik pemutih yang lebih baik dari pada susu sapi.

Malaka, Baco dan Prahesti (2015) juga menyatakan bahwa pemberian papain yang berbeda akan mempengaruhi penggumpalan susu. Dalam pembuatan dangke dengan penambahan papain pada saat susu dipanaskan akan menghasilkan rendemen yang lebih besar, sehingga aktivitas papain akan mempengaruhi kualitas dangke.

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Berbagai Jenis Sumber Susu Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik Dangke.”**

## 1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh berbagai jenis sumber susu yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dangke?
2. Bagaimana pengaruh berbagai jenis sumber susu yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dangke?
3. Jenis sumber susu mana yang memberi hasil terbaik terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dangke?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemberian berbagai jenis sumber susu yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dangke.

## 1.4. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah berbagai jenis sumber susu dapat meningkatkan kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik dengke.

