

PENGARUH PENGGUNAAN SARI BUAH TERONG PIRUS (*Solanum betaceum*) TERHADAP KUALITAS FISIK DADIH SUSU KAMBING

**Syafrida Yanti dibawah bimbingan
Endri Musnandar¹ dan Metha Monica²**

RINGKASAN

Pengembangan dadih dengan mengganti susu kerbau sebagai bahan baku utama perlu dilakukan mengingat ketersediaan susu kerbau saat ini semakin berkurang. Susu kambing yang ketersediaannya di Indonesia mulai banyak disukai oleh masyarakat merupakan alternative bahan baku yang dapat digunakan. Penambahan terong Pirus pada pembuatan Dadih karena terong pirus memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap diantaranya Gula (0,46), serat kasar (1,98), vitamin C (0,0716), antosianin (122,57) dan pH (5,9). Pembuatan dadih dengan menggunakan susu kambing dan penambahan sari buah terong pirus diharapkan dapat merubah nilai pH, Densitas dan Viskositas dadih. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perubahan nilai pH, viskositas, dan densitas dadih susu kambing dengan penambahan sari buah terong pirus pada proses pembuatannya.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Pada tanggal 4 Agustus 2020 – 18 Agustus 2020. Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah 2,5 liter (2500 ml) susu kambing, 55,8gr sari buah terong pirus. Perlakuan yang diberikan yaitu P0 (Pembuatan dadih susu kambing tanpa sari buah terong pirus, P1 (susu kambing + 1% sari buah terong pirus) , P2 (susu kambing + 3% sari buah terong pirus, P3 (susu kambing + 5% sari buah terong pirus). Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok. Peubah yang diamati adalah pH, densitas dan viskositas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan terong pirus (*Solanum betaceum*) berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap pH dan viskositas dadih susu kambing, masing-masing dengan kisaran pH 5,68 -5,94, dan viskositas 339 cp – 349 cp, tetapi berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap densitas dadih, densitas dadih berkisar 1,011-1,019.

Kesimpulan pada penelitian ini bahwa penambahan sari buah terong pirus dalam pembuatan dadih yang baik digunakan yaitu 3% dilihat dari rataan tertinggi densitas yaitu 1,019%.

Kata kunci : *Dadih Susu Kambing, Sari Buah Terong Pirus*

Keterangan :¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping