

I.PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Secara umum, komposisi susu kerbau sama dengan susu sapi dan ruminansia lainnya yaitu: air, protein, lemak, laktosa, vitamin dan mineral. Susu kerbau umumnya lebih kaya lemak dari pada susu sapi, sedangkan komponen gizi susu lainnya relatif sama (Murti, 2002). Jenis kerbau yang ada di Indonesia didominasi oleh kerbau lumpur, seperti halnya di Kabupaten Kampar yang lebih dominan jenis kerbau lumpur. Walaupun kerbau lumpur bukan tipe perah, kebanyakan masyarakat Kampar memanfaatkan kerbau ini sebagai penghasil susu. Menurut survei lapangan 15 Desember 2016 di Kecamatan Kampar, produksi susu kerbau lumpur dilaporkan sekitar 1 – 2,5/liter/ekor/hari.

Masyarakat Kabupaten Kampar banyak mengolah susu kerbau menjadi dadih, karna susu yang diolah lebih diminati dibanding susu segar dan daya simpannya relatif lebih lama. Pemasaran dadih susu kerbau di pasar tradisional kampar masih banyak dijumpai, akan tetapi tingkat pembeli dari konsumen tidak begitu tinggi, karena masyarakat tidak terlalu menyukai dadih. Sehingga perlu dilakukan upaya agar masyarakat lebih menyukai dadih susu kerbau.

Dadih adalah produk olahan hasil hewani yang dibuat dari susu kerbau yang dituang ke dalam tabung bambu dan difermentasi pada suhu ruang ($\pm 26-28^{\circ}\text{C}$) selama 24-48 jam sampai terbentuk gumpalan (Elida, 2002). Menurut Usmiati *et al.* (2009) bambu yang umum digunakan untuk pembuatan dadih adalah bambu gombang (*Gigantochloa verticillata*) dan bambu ampel (*Bambusa vulgaris*), jenis bambu ini sering digunakan karena terdapat beberapa jenis mikroba yang secara

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

alami dapat memfermentasikan susu menjadi dadih. Untuk menutup bambu biasanya digunakan daun talas, daun pisang, dan plastik.

Dadiah merupakan makanan tradisional yang berasal dari fermentasi susu oleh bakteri asam laktat seperti golongan *lactobacillus* dan *streptococcus* (Winarno, 1984). Fermentasi merupakan salah satu aspek bioteknologi yang dapat mencegah kerusakan susu. Jika cara pengawetan yang lain ditujukan untuk mengurangi jumlah mikroba, maka proses fermentasi adalah sebaliknya yaitu memperbanyak jumlah mikroba dan meningkatkan metabolismenya (Winarno, 1980).

Neniyanti (2006), menjelaskan bahwa susu hasil fermentasi memiliki keunggulan yaitu mudah diserap, dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang tidak tahan laktosa (*lactose intolerance*), peningkatan vitamin dan memperpanjang waktu simpan. Disamping itu perlu diberi bahan baku tambahan untuk meningkatkan nilai fungsional dari dadiah susu kerbau tersebut, sehingga susu memiliki aroma yang disukai konsumen. Salah satu ingredien yang ditambahkan adalah buah naga.

Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Manfaat buah naga menurut Marhazlina (2008) dalam penelitiannya adalah sebagai anti hiperkolesterolemik, sedangkan Pedreño dan Escribano (2001) menyatakan bahwa buah naga berpotensi sebagai anti radikal bebas karena mengandung betasianin. Buah naga/100 gram memiliki kandungan vitamin C yang tinggi berkisar 34,2 %, selain itu juga terdapat kandungan vitamin yang lain yaitu vitamin B1 2,7%, B2 2,9%, dan B3 0,8% (Purnomowati, 2016).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Penambahan buah belimbing ke dalam produk susu fermentasi sejenis seperti penelitian Jannah dkk (2014), tentang penambahan ekstrak buah belimbing pada *yoghurt* menunjukkan nilai pH *yoghurt drink* semakin turun, berkisar antara 4,16 - 4,31. Penurunan pH *yoghurt drink* dipengaruhi oleh adanya aktivitas BAL dalam memecah laktosa menjadi asam laktat. Dihasilkannya asam laktat sebagai hasil metabolisme gula menyebabkan penurunan pH *yoghurt*. Hasil penelitian Kartikasari, dkk (2014) tentang penambahan ekstrak buah sirsak pada pembuatan *yoghurt* menunjukkan bahwa, kombinasi perlakuan yang memberikan pengaruh terbaik dari *yoghurt* dengan penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi adalah penambahan sari buah sirsak 10% dan lama fermentasi 12 jam. Pada perlakuan terbaik tersebut menghasilkan pH 4.413, total asam 0.82%, aktivitas antioksidan 61.503%, viskositas 1817.33 cp, kecerahan 67.433, kemerahan 14.333, dan kekuningan 11.933. Parameter organoleptik aroma 3.6 (netral), rasa 4.15 (agak suka), tekstur 3.95 (netral), dan penampakan 3.8 (netral).

Buah naga yang paling diminati konsumen dewasa ini adalah jenis buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Buah naga merah memiliki rasa lebih manis tanpa rasa langu dibanding jenis lainnya dan diyakini lebih berkhasiat untuk kesehatan tubuh dan memiliki warna yang menarik (Marhazlina, 2008). Penambahan buah naga ke dalam dadih susu kerbau diharapkan dapat mempengaruhi sifat organoleptik dari dadih tersebut dan lebih di sukai masyarakat. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian tentang **“Nilai pH, Mutu Hedonik dan Hedonik Dadih Susu Kerbau dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga pada Konsentrasi yang Berbeda”**

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui level terbaik dari penambahan ekstrak buah naga terhadap dadih susu kerbau ditinjau dari nilai pH, dan sifat organoleptiknya yang meliputi mutu hedonik dan uji hedonik.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah memberikan informasi mengenai level terbaik dari penambahan ekstrak buah naga terhadap dadih susu kerbau yang meliputi nilai pH dan sifat organoleptiknya.

1.4. Hipotesis Penelitian

Penambahan ekstrak buah naga dapat menurunkan nilai pH, meningkatkan mutu hedonik dan hedonik dadih susu kerbau.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.