

**PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA LEVEL DADIH
PADA GULAI KAMBING TERHADAP KADAR AIR, pH DAN
TOTAL KOLONI BAKTERI**

SKRIPSI

Oleh :

**WIRMAN WAHYUDI
02163018**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2008

**PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA LEVEL DADIH PADA
GULAI KAMBING TERHADAP KADAR AIR, pH DAN TOTAL KOLONI
BAKTERI**

**Wirman Wahyudi, di bawah bimbingan
Prof. drh. Hj. Endang Purwati R N, MS, Ph.D dan Ir. Arief, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2008**

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan beberapa level dadih pada gulai kambing terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri. Penelitian ini menggunakan daging kambing kacang bahagian paha (*leg*) berumur 1 tahun sebanyak 1200 g dan dadih yang digunakan adalah dadih susu kerbau yang diperoleh dari Pasar Bawah Bukittinggi sebanyak 90 ml. Metode penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan adalah penambahan dadih sebanyak 0% (A), 5% (B), 10% (C) dan 15% (D). Peubah yang diukur adalah kadar air, pH dan total koloni bakteri. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ($P>0.05$) terhadap kadar air dan sangat nyata ($P<0.01$) menurunkan pH dan total koloni bakteri.

Kata kunci: Dadih, gulai kambing, kadar air, pH dan total koloni bakteri

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan makanan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan kaya akan protein, vitamin, mineral, lemak dan zat-zat lain yang diperlukan oleh tubuh. Tinggi rendahnya kualitas daging sangat dipengaruhi oleh kandungan zat-zat makanan tersebut. Dengan zat gizi yang lengkap daging dapat memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan tubuh.

Penyediaan daging sebagai bahan makanan perlu diperhatikan dari mutu bahan pangan yang akan dikonsumsi karena daging merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri patogen. Hal ini disebabkan daging mengandung sejumlah air dan kaya akan nutrisi serta mempunyai pH yang cocok untuk pertumbuhan bakteri, sehingga diperlukan penanganan dengan segera untuk membunuh atau menghambat perkembangan bakteri dengan melakukan pengolahan.

Dalam memenuhi kebutuhan gizi dari produk daging, salah satunya berasal dari ternak kambing. Diantara produk dari ternak kambing di Sumatra Barat kita mengenal gulai kambing yang merupakan makanan tradisional yang menggunakan daging kambing sebagai bahan dasarnya. Biasanya pada pembuatan gulai kambing ditambahkan dadih selain menggunakan bumbu tambahan lain yang standar. Gulai kambing dengan penambahan dadih lebih terkenal di daerah Payakumbuh dan Bukittinggi, selain untuk upacara adat ataupun kenduri gulai kambing dadih ini akan jarang ditemukan dalam acara lain dan tempat lainnya.

Gulai kambing merupakan makanan tradisional yang dibuat dengan berbagai macam bumbu yang berperan menciptakan aroma, rasa dan tekstur tersendiri. Gulai merupakan makanan yang mengandung air tinggi dan merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan bakteri. Oleh karena itu dibutuhkan suatu usaha untuk mempertahankan kualitas gulai kambing, salah satunya yaitu dengan penambahan dadih. Penambahan dadih pada pembuatan gulai kambing diharapkan dapat menambah kualitas dan membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri patogen pada gulai kambing karena mengandung bakteri asam laktat. Selain itu, dadih juga dapat menurunkan kolesterol darah. Sugitha (1998) menyatakan konsumen yang mengonsumsi dadih *L. acidophilus* sebanyak 210 ml/orang/hari mampu menurunkan 55.44 mg kolesterol/ 10 ml serum darah.

Dadih mempunyai keasaman yang rendah (pH 3.4) sehingga dapat digunakan untuk pengempukan daging. Selain itu, di dalam dadih juga terdapat bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus* yang merupakan bakteri non patogen yang dapat membunuh atau menonaktifkan bakteri patogen dan dapat hidup sampai suhu 44°C (Sugitha, Syair dan Djalil, 1991).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : **“Pengaruh Penambahan Beberapa Level Dadih pada Gulai Kambing Terhadap Kadar Air, pH dan Total Koloni Bakteri”**.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan dadih pada gulai kambing akan berpengaruh terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri dari pada gulai kambing yang dihasilkan.

2. Pada level berapa penambahan dadih yang tepat ke dalam gulai kambing agar dihasilkan gulai kambing yang terbaik ditinjau dari kadar air, pH dan total koloni bakteri.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan beberapa level dadih terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri pada gulai kambing. Penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi pada masyarakat tentang pengaruh penambahan dadih terhadap gulai kambing dan diharapkan dapat bermanfaat bagi ilmu pengetahuan serta penulis khususnya.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan dadih pada berbagai level berpengaruh terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri gulai kambing yang dihasilkan.

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Penambahan dadih pada gulai kambing berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap pH dan total koloni bakteri gulai kambing dan berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap kadar air gulai kambing. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan dadih sebanyak 15% adalah perlakuan terbaik yang menghasilkan nilai rata-rata pH 5.704, kadar air 62.04 dan total koloni bakteri 4.02×10^4 CFU/gram.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan melakukan penambahan dadih sebanyak 15% untuk setiap pembuatan gulai kambing.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyo.
1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut
Pertanian Bogor, Bogor.
- Azima, F. 1983. Studi Tentang Dadih. Tesis Fakultas Pertanian. Universitas Gajah
Mada, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan
Cetakan Kedua. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit
Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyono, B. 1993. Beternak Domba Dan Kambing. Penerbit Kanisius,
Yogyakarta.
- Devendra, C dan M. Burns. 1994. Produksi Ternak Kambing Di Daerah Tropis.
Terjemahan IDK Harya Putra. Penerbit IPB, Bandung.
- Fardiaz, S. 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Gafindo Persada,
Jakarta.
- Harley, J. P and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. 2nd
ed. Wm. C. Brown Publishers, Kerper Boulevard Dubuque.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminuddin Parakkasi.
Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Murtidjo, B. A. 1993. Memelihara Kambing Sebagai Ternak Potong Dan Perah.
Kanisius, Yogyakarta.
- Natasasmitha, S. 1984. Pengantar Evaluasi Daging. Institut Pertanian Bogor,
Bogor.
- Nurwantoro dan A. S. Djarijah. 1997. Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati.
Kanisius, Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air Dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan.
Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rasyaf, M. 1996. Memasarkan Hasil Peternakan. Cetakan ke-1. Penebar Swadaya,
Jakarta.
- Ressang, A. Z dan A. M. Nasoetion. 1986. Pedoman Mata Pelajaran Ilmu
Kesehatan Susu. Fakultas Kesehatan Veteriner. Institut Pertanian Bogor,
Bogor.