

**PENGARUH PEMAKAIAN BEBERAPA LEVEL BAWANG
PUTIH (*Allium sativum* L.) TERHADAP JUMLAH KOLONI
BAKTERI, KEASAMAN DAN KADAR AIR SAUS DADIH
SUSU SAPI**

SKRIPSI

Oleh :

RUKMAWATI

02163043



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2007**

PENGARUH PEMAKAIAN BEBERAPA LEVEL BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L.) TERHADAP JUMLAH KOLONI BAKTERI, KEASAMAN DAN KADAR AIR SAUS DADIH SUSU SAPI

Rukmawati, dibawah bimbingan

Bapak Ir. Arief, MS dan Ibu Ir. Elly Roza, MS

Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2007

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemakaian beberapa level bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air saus dadih susu sapi. Penelitian ini menggunakan 8 liter susu sapi segar yang berasal dari Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) Fakultas Peternakan Universitas Andalas, starter dadih berasal dari Air Dingin Kanagarian Lubuk Batu Gajah, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, bawang putih 160 g, cabe 600 g, bawang merah 480 g, merica bubuk 40 g, gula pasir 600 g dan garam dapur 160 g. Semua bahan tersebut dibeli di Pasar Raya Padang. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), sebagai perlakuan adalah pemakaian bawang putih yang terdiri dari 5 perlakuan yakni perlakuan A (0%), B (2), C (4%), D (6%) dan E (8%) dan setiap perlakuan diulang sebanyak empat kali. Peubah yang diukur adalah jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan pemakaian beberapa level bawang putih (*Allium sativum* L.) memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air saus dadih susu sapi. Pemakaian bawang putih sampai tingkat 2% menghasilkan saus dadih susu sapi yang lebih baik dibanding dengan perlakuan lain.

Kata kunci : saus dadih susu sapi, bawang putih, jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu dengan berbagai produk olahannya merupakan sumber protein hewani yang mengandung zat gizi yang tinggi dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu produk olahan susu yang banyak disukai adalah produk susu fermentasi. Susu fermentasi sudah banyak dikenal di dunia Internasional misalnya; yakult, yoghurt dan kefir sedangkan produk susu fermentasi yang terdapat di Sumatera Barat adalah dadih. Dadih dibuat secara fermentasi alami. Dadih mempunyai nilai gizi yang tinggi sehingga keberadaan dadih perlu dikembangkan dan dilestarikan dengan tujuan untuk memenuhi nilai gizi masyarakat dan untuk dijadikan suatu usaha yang komersil guna meningkatkan pendapatan masyarakat pada umumnya.

Aroma dadih yang khas dan rasanya yang asam menyebabkan dadih kurang disukai oleh masyarakat, hanya orang-orang tertentu saja yang mengkonsumsi dadih. Padahal dadih mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan bermanfaat untuk kesehatan sehingga perlu dilakukan berbagai usaha untuk meningkatkan minat dalam mengkonsumsi dadih, misalnya melalui diversifikasi produk olahan dadih, salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan pemanfaatan teknologi pengolahan yang tepat guna sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan ditengah masyarakat luas.

Saus dadih adalah dadih yang berasal dari susu sapi kemudian diolah menjadi bentuk pasta, pembuatannya sama dengan pembuatan saus pada umumnya, seperti cara pembuatan saus tomat, saus pisang, dan saus pepaya. Bahan dasar saus dadih adalah dadih susu sapi, sedangkan bahan pelengkapya adalah bawang putih, gula

pasir, garam, bawang merah, cabe, dan merica. Bawang putih merupakan salah satu bumbu saus yang digunakan dalam pembuatan saus dadih selain gula, merica, bawang merah, dan garam yang disesuaikan dengan takaran yang dianjurkan. Senyawa *allisin* yang dikandung bawang putih merupakan zat aktif yang mempunyai daya anti bakteri yang kuat (Wibowo, 1992).

Dadiah merupakan probiotik karena mengandung bakteri asam laktat yang berguna bagi sistem pencernaan tubuh (Widodo, 2003). Saus dadih merupakan saus dengan bahan dasar dadih sehingga saus dadih juga merupakan probiotik. Dalam pengolahan dadih menjadi saus dadih dipakai bawang putih. Hal ini dapat berpengaruh pada bakteri asam laktat yang terdapat pada saus dadih.

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Pemakaian Beberapa Level Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri, Keasaman dan Kadar Air Saus Dadih Susu Sapi"**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemakaian level bawang putih terhadap jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air saus dadih susu sapi?
2. Level pemakaian bawang putih berapakah dihasilkan saus dadih susu sapi dengan kualitas yang terbaik?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh pemakaian beberapa level bawang putih (*Allium sativum* L.) terhadap jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air saus dadih susu sapi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pemakaian bawang putih pada level berbeda berpengaruh terhadap jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air saus dadih susu sapi dan pemakaian bawang putih 4% menghasilkan saus dadih susu sapi yang lebih baik.

B. Saran

Pemakaian bawang putih pada saus dadih susu sapi disarankan 4% karena sampai level ini jumlah koloni bakteri, keasaman dan kadar air belum menunjukkan penurunan yang nyata.

DAFTAR PUSTAKA

- Azima, F. 1994. Evaluasi pengaruh modifikasi komposisi air susu sapi terhadap mutu dadih yang dihasilkan. Laporan Penelitian Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. F. Fleet and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan Cetakan Pertama Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit universitas Indonesia, Jakarta.
- Budi, H. S. 1990. Bawang Putih Cetakan Ketiga. Kanisius, Yogyakarta.
- _____. 1996. Saus Pisang. Kanisius, Yogyakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan Edisi Ketiga Penerjemah Muchji Muljohardjo. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dwidjoseputro, D. 1987. Dasar-dasar Mikrobiologi Cetakan Ke-9. Penerbit Djambatan, Malang.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan Cetakan Pertama. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fulder, S., Blackwood, J dan Sutrisno, E. 2003. Terapi bawang Putih. Inovasi, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hambali, E., A. Suryani dan M. Ihsanur. 2006. Membuat Saus Cabai dan Tomat Cetakan Ke-2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Murtidjo, B. A. 1989. Memelihara Kerbau. Kanisius, Yogyakarta.
- Peterson, J. 1998. *Sauce*. <http://id.wikipedia.org/wiki/saus>. Diakses 02.15 WIB, 7 Januari 2007.
- Rai. 1980. Dairy Chemistry and Animal Nutriens. Kalyani Publiser, New Dhelhi.
- Rismunandar. 1989. Membudidayakan 5 Jenis Bawang Cetakan Kedua. Sinar Baru, Bandung.
- Rukmana, R. 1995. Budi Daya Bawang Putih. Kanisus, Yogyakarta.
- Sayuti, K. 1993. Mempelajari mutu dadih pada lama penyimpanan dan jenis bambu yang berbeda. Laporan penelitian. Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.