

**PENGARUH PEMAKAIAN BEBERAPA LEVEL EKSTRAK BAWANG
PUTIH (*Allium sativum* L.) TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
LEMAK DAN ORGANOLEPTIK SAUS DADIH SUSU SAPI**

SKRIPSI

Oleh :

ASMIRAWATI
02163045

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2007**

**PENGARUH PEMAKAIAN BEBERAPA LEVEL EKSTRAK BAWANG
PUTIH (*Allium sativum L.*) TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK
DAN ORGANOLEPTIK SAUS DADIH SUSU SAPI**

Asmirawati, di bawah bimbingan
Bapak Ir. Arief, MS dan Bapak Dr. Ir Lukman Ibrahim, SU
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh pemakaian beberapa level ekstrak bawang putih (*Allium sativum L.*) pada pembuatan saus dadih susu sapi, terhadap kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi FH yang berasal dari Unit Pelaksanaan Teknis Fakultas Peternakan Universitas Andalas sebanyak 8 liter. Starter yang digunakan adalah dadih yang berasal dari Desa Air Dingin Kenagarian Lubuak Batu Gajah Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok. Bumbu yang digunakan adalah bawang putih 160 gr, gula 600 gr, merica bubuk 40 gr, bawang merah 480 gr, garam 160 gr dan cabe 600 gr yang dibeli Pasar Raya Padang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan yakni perlakuan A (0%), B (2%), C (4%), D (6%), E (8%) dan setiap perlakuan diberi 4 kali ulangan. Beda nyata antar perlakuan di uji dengan Duncan's Multi Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan pemakaian beberapa level ekstrak bawang putih pada saus dadih susu sapi memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan Uji organoleptik. Pemakaian ekstrak bawang putih sampai tingkat 4% menghasilkan saus dadih susu sapi yang lebih baik dibanding dengan perlakuan lain.

Kata kunci : Saus dadih, bawang putih, kadar protein, kadar lemak, uji organoleptik.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk olahan susu fermentasi sudah banyak dikenal di dunia internasional. Contoh susu fermentasi antara lain yoghurt, yakult, kefir, dahi, sedangkan salah satu produk susu fermentasi yang ada di tanah air khususnya Sumatera Barat yaitu dadih. Dadih adalah salah satu produk susu fermentasi yang dibuat dari susu kerbau yang difermentasi secara alami dalam suhu ruang selama 2-3 hari dengan menggunakan tabung bambu dan ditutup daun pisang. Namun dewasa ini dadih juga dapat dibuat dari susu sapi dengan meningkatkan total solidnya dan penambahan starter sebagai kultur pemula.

Rasa dadih yang asam dan mempunyai aroma yang khas menyebabkan dadih kurang disukai oleh masyarakat, hanya orang-orang tertentu saja yang mengkonsumsi dadih. Seperti kita ketahui dadih memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bermanfaat untuk kesehatan yang seharusnya perlu pengembangan teknologi untuk mempertahankan kelestarian dari dadih dan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi dadih tersebut. Masyarakat Minang khususnya yang berada di pedesaan biasanya mengkonsumsi dadih dengan berbagai macam cara seperti dimakan langsung dengan nasi, makanan selingan, pelengkap upacara adat dan untuk obat-obatan tradisional.

Dalam rangka diversifikasi dadih, maka perlu diterapkan teknologi dan pengembangannya dengan melakukan pengolahan terhadap dadih seperti dadih dengan berbagai macam rasa, es mambo dan saus dadih susu sapi. Saus dadih

susu sapi yaitu dadih susu sapi yang dibuat dalam bentuk saus dengan penambahan bumbu berupa bawang merah, bawang putih, cabe, merica, gula dan garam (modifikasi Budi, 1996). Tujuan pembuatan saus dadih susu sapi adalah untuk meningkatkan kesukaan dan rasa cinta terhadap produk tersebut, membuat suatu produk yang mempunyai nilai tambah, sebagai makanan probiotik dalam membantu pencernaan dan menekan pertumbuhan bakteri patogen di dalam usus.

Saus adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran dan mempunyai aroma serta rasa yang merangsang. Saus yang umum diperjualbelikan di Indonesia adalah saus tomat dan saus cabai. Ada pula yang memproduksi saus pepaya, tetapi biasanya pepaya hanya digunakan sebagai bahan campuran (Hambali dkk. 2006). Bahan dasar yang digunakan untuk membuatnya dapat dari sayuran seperti tomat, kacang-kacangan, ikan, kerang, buah-buahan, tetapi yang banyak digunakan adalah tomat. Dalam pembuatan saus ditambahkan bumbu berupa gula, bawang merah, merica, cabe, bawang putih dan garam untuk meningkatkan aroma (Suprapti, 2000). Disamping itu pada berbagai jenis masakan penyajiannya perlu disertai saus diantaranya bakwan, kerupuk, risoles, udang goreng, ataupun sebagai sambal biasa.

Bawang putih merupakan salah satu bumbu yang digunakan dalam pembuatan saus yang sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat yang terdapat dalam saus dadih susu sapi. Bawang putih mengandung *Sulfida* yang terdapat dalam senyawa *Allicin*, pada level yang rendah bawang putih dapat menghambat bakteri, namun pada level yang tinggi bawang putih dapat membunuh bakteri.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pemakaian ekstrak bawang putih dalam pembuatan saus dadih susu sapi memberi pengaruh yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak dan organoleptik saus dadih susu sapi. Level pemakaian ekstrak bawang putih terbaik pada tingkat 4%.

B. Saran

Disarankan kepada masyarakat jika ingin membuat saus dadih susu sapi agar pemakaian ekstrak bawang putih dengan level 4% dimana pada taraf ini saus dadih susu sapi masih disukai yaitu dengan skor dari panelis 2,47 sedangkan pada taraf ini kadar protein saus dadih susu sapi cukup tinggi yaitu sebesar 5,44%.

DAFTAR PUSTAKA

- Azima, F. 1983. Studi tentang dadih. Tesis. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Budi, H. S. 1990. Bawang Putih Cetakan Ketiga. Kanisius, Yogyakarta.
- . 1996. Saus Pisang. Kanisius, Yogyakarta.
- Fukler, S., Balckwood, J dan Sutrisno, E. 2003. Terapi Bawang Putih. Inovasi, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- . 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Hambali, E., Ani Suryani dan M. Ihsanur. 2006. Membuat Saus Cabai dan Saus Tomat Cetakan ke-2. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Idrus, D. 1999. Kualitas dadih susu sapi yang dibuat dalam tabung plastik dengan penambahan starter *Lactobacillus acidophilus* disimpan pada suhu kamar. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Prescott. M. L., John P Harley, Donald A Clein, 1973. Microbiology. Second Edition, Wm. C. Brown Publishers Dubuque, Iowa.
- Rahayu, W. P. 2001. Penilaian Organoleptik. Diktat. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Ramadanus. 1997. Pengaruh penambahan starter *Lactobacillus acidophilus* terhadap kualitas dadih susu yang dibuat dalam tabung plastik. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Rukmana, R. 1995. Budidaya Bawang Putih. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.