

UJI ORGANOLEPTIK SUSU DAN DADIH KERBAU DENGAN LEVEL PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU YANG BERBEDA

ORGANLEPTIC TEST OF BUFFALO MILK AND CURD WITH LEVELS OF WHEAT FLOUR ADDITION

Leli Ester L. Sianturi¹, Magdalena Siregar², Parsaoran Silalahi³, Juli Mutiara Sihombing⁴

¹ Fakultas Peternakan Universitas HKBP Nommensen, Medan, 20234, Indonesia

² Fakultas Peternakan Universitas HKBP Nommensen, Medan, 20234, Indonesia

³ Fakultas Peternakan Universitas HKBP Nommensen, Medan, 20234, Indonesia

⁴ Fakultas Peternakan Universitas HKBP Nommensen, Medan, 20234, Indonesia

*Korespondensi: [magdalena.siregar@uhn.ac.id](mailto:magdalenasiregar@uhn.ac.id)

Abstrak

Dadih merupakan makanan khas Sumatera Utara yang berbahan susu kerbau dan digumpalkan dengan jeruk lemon (*Citrus limon*), dimana teksturnya berbentuk gumpalan menyerupai tahu. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) masyarakat terhadap susu dan dadih kerbau yang dipalsukan. Perlakuan dalam penelitian ini dengan menambahkan tepung terigu pada susu sebanyak 1%, 2%, 3% dengan lama pemasakan 60 menit. Penelitian ini disusun dalam Analisa Data Uji Kruskal Wallis dengan método analisa pengolahan data menggunakan program SPSS. Hasil penelitian menunjukkan tingkat uji organoleptik tertinggi pada panelis terdapat pada perlakuan P3 dengan penambahan tepung terigu sebanyak 3% dengan lama pemasakan 60 menit yaitu 26,66% sedangkan tingkat uji organoleptik terendah terdapat pada P2 dengan penambahan tepung terigu sebanyak 2% dengan lama pemasakan 60 menit yaitu 23,33%.

Kata Kunci: Dadih susu kerbau, jeruk lemon, pemalsuan, organoleptik

Abstract

Dadih is a typical North Sumatran food made from buffalo milk and coagulated with lemon (Citrus limon), where the texture is lump-shaped, resembling tofu. The aim of this research was to determine the organoleptic tests (color, aroma, taste and texture) of the community regarding adulterated buffalo milk and curd. The treatment in this research was by adding 1%, 2%, 3% wheat flour to milk with a cooking time of 60 minutes. This research was structured in Kruskal Wallis Test Data Analysis with data processing analysis methods using the SPSS program. The results of the research showed that the highest organoleptic test level among the panelists was in the P3 treatment with the addition of 3% wheat flour with a cooking time of 60 minutes, namely 26.66%, while the lowest organoleptic test level was found in P2 with the addition of 2% wheat flour with a cooking time of 60 minutes, namely 23.33%.

Keywords: Buffalo milk curd, lemon, adulteration, organoleptic

PENDAHULUAN

Salah satu usaha dibidang peternakan yang belum memperoleh penanganan secara intensif dan masih perlu didorong serta dikembangkan adalah usaha peternakan kerbau. Usaha peternakan kerbau merupakan usaha sampingan untuk menambah pendapatan bagi peternak yang memelihara serta sebagai sumber ekonomi yang sangat berarti bagi petani peternak pedesaan. Ternak kerbau, mudah dipelihara juga sanggup untuk memanfaatkan rumput

berkualitas rendah, toleran terhadap parasit dan keberadaannya telah menyatu sedemikian rupa dengan kehidupan sosial dan budaya petani (Ibrahim, 2008). Selain itu ternak kerbau merupakan salah satu mamalia penghasil susu yang dimanfaatkan manusia sebagai sumber gizi.

Susu adalah substansi cair yang disekresikan oleh kelenjar mammae oleh mamalia. Bagian utamanya adalah air, lemak, protein, dan glukosa. Susanto (2003) menyatakan susu merupakan sumber

kalsium, fosfor, vitamin B dan protein yang sangat baik. Mutu protein susu setara dengan protein daging dan telur. Walaupun susu merupakan makanan bergizi tinggi, tidak semua orang dapat mencerna susu dengan baik. Hal ini disebabkan oleh gangguan pencernaan yang timbul setelah mengkonsumsi susu karena tidak terpecahnya laktosa (gula susu) menjadi komponen-komponen sederhana yang diserap oleh tubuh yaitu monosakarida, glukosa dan galaktosa. Salah satu alternatif pemecahan masalah dengan cara penggumpalan (membuat dadih) dengan penambahan sari jeruk lemon sebagai penggumpal yang mengakibatkan terjadinya perubahan fisik dan kimiawi susu.

Lemon (*Citrus limon* L.) dapat dijadikan bahan penggumpal karena mengandung asam sitrat. Asam sitrat berfungsi sebagai pemecah protein susu sehingga terjadi penggumpalan. Menurut penelitian Pratiwi (2019), lemon merupakan penggumpal alami yang terbaik dibandingkan nanas, jeruk nipis dan blimbing wuluh dalam pembuatan dadih kerbau dan kandungan.

Dadiah merupakan makanan khas Sumatera Utara, makanan ini merupakan makanan yang berbahan dasar susu kerbau dimana teksturnya berbentuk gumpalan menyerupai tahu. Dadiah dibuat dengan mencampurkan bahan-bahan penggumpal ke dalam susu kerbau segar (Zulbardi, 2002). Akibat dari rendahnya produksi susu, sering dilakukan pemalsuan pada susu agar peternak menghasilkan susu yang banyak.

Pemalsuan pada susu sering kali terjadi, tujuan dari pemalsuan susu yaitu untuk menambah volume pada susu. Pemalsuan ini dapat dilakukan sedemikian rupa sehingga air susu tidak memperlihatkan adanya perubahan susunannya. Berbagai macam bahan yang sering digunakan dalam proses pemalsuan susu diantaranya dengan tepung terigu, air (Murti, 2010).

Menurut Mazt (1972), tepung terigu merupakan tepung yang diperoleh dari biji gandum (*Triticum vulgare*) yang digiling. Keistimewaan tepung terigu jika dibandingkan dengan tepung lainnya adalah kemampuan dalam membentuk gluten pada adonan ini menyebabkan elastis atau tidak mudah hancur pada proses pemasakan.

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai “Uji Organoleptik Susu dan Dadiah Kerbau Dengan Level Penambahan Tepung Terigu Yang Berbeda”

MATERI DAN METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dan Uji Organoleptik telah dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Fakultas Peternakan Universitas HKBP Nommensen Medan pada tanggal 24 - 26 Mei 2023.

Bahan dan Peralatan Penelitian

Bahan yang di gunakan dalam penelitian ini adalah susu kerbau murreh 12 liter, garam 48 gram, sari jeruk lemon 600 ml, tepung terigu 180 gram.

Alat yang digunakan dalam melakukan penelitian ini yaitu kompor besar 1 tungku, panci sedang, lempengan besi, gelas ukur, timbangan elektrik, gelas beker, termometer, pisau, cup kecil, saringan, pengaduk kayu

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode Uji Kruskal Wallis yang terdiri dari 4 perlakuan dengan penambahan tepung terigu yaitu 0% (g/v), 1% (g/v), 2% (g/v), 3% (g/v). Setiap perlakuan terdiri dari 30 ulangan dan ulangan diambil dari panelis

Adapun perlakuannya sebagai berikut:

P0= 0% (g/v) Penambahan tepung terigu dalam susu (kontrol)

P1= 1% (g/v) Penambahan tepung terigu dalam susu

P2= 2% (g/v) Penambahan tepung terigu dalam susu

P3= 3% (g/v) Penambahan tepung terigu dalam susu.

Parameter Yang Diukur

Warna

Penilaian terhadap warna dapat dilakukan dengan mengambil sampel lalu melihat dan meneliti warna pada dadih susu kerbau yang dilakukan oleh indra penglihatan

Aroma

Penilaian terhadap aroma dapat dilakukan dengan mengambil sampel dadih susu kerbau, kemudian menciumnya menggunakan indra penciuman dan darisana panelis bisa mengetahui uji organoleptik terhadap aroma.

Rasa

Penilaian ini dilakukan dengan mengambil sampel dadih susu kerbau, kemudian memakannya untuk mengetahui

tingkat rasa kesukaan panelis terhadap rasa. Uji organoleptik ini dapat dilakukan dengan indra pengecap.

Tekstur

Uji organoleptik ini dilakukan dengan cara memakan atau mencicipi dadih susu kerbau sebagai penilaian terhadap tekstur yang menggunakan indra pengecap. Uji hedonik ini dilakukan dilakukan 30 orang panelis yang berasal dari Universitas HKBP Nommensen Medan, setiap panelis akan diberikan 25 gram dadih yang asli dan yang palsu. Penilaian panelis dilakukan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dadih susu kerbau

Dari parameter yang diamati yang dihasilkan dengan Skala Hedonik dan Numerik disajikan pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel. 1. Skala Uji Hedonik terhadap Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur

Skala Hedonik	Skala Numerik	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Sangat Suka	5	5	5	5	5
Suka	4	4	4	4	4
Netral	3	3	3	3	3
Tidak suka	2	2	2	2	2
Sangat tidak suka	1	1	1	1	1

Analisis Data

Analisa data pada penelitian ini menggunakan Uji Kruskal Wallis dengan metode analisa pengolahan data menggunakan program SPSS. Model matematika Uji Kruskal Wallis menurut Suryanto dan Ary (2013) adalah sebagai berikut;

$$H = \frac{12}{N(N)} \sum_{k=1}^k \left(\frac{K}{nk} - 3(N + 1) \right)$$

$$D = 1 - \frac{(t3 - t)}{(N - 1)(N)(N + 1)}$$

$$H_{ajd} = \frac{H}{D}$$

Keterangan :

- H = Simbol statis uji Kruskal Wallis
- D = Faktor koreksi (menghitung ranking kembar)
- H_{ajd} = Statistik uji Kruskal Wallis
- N = Banyak semua perlakuan 1, 2, 3, ...K
- R_k = Jumlah ranking atau jenjang sampel 1, 2, 3, ...K
- N = Banyak data (gabungan n₁, n₂, n₃, ...n_k)
- K = Banyak sampel yang diteliti

Analisa nilai P value :

Jika nilai Kruskal Wallis > dari nilai Chi-Square, maka H₁ diterima dan H₀ ditolak. Akan tetapi jika nilai Kruskal Wallis < dari nilai Chi-Square, maka H₀ diterima dan H₁ ditolak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Warna Dadih Susu Kerbau

Rata-rata hasil pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada dadih susu kerbau dengan menggunakan tepung terigu

pada level yang berbeda terdapat pada Tabel 2

Tabel 2. Penilaian Panelis Terhadap Warna Dadih Susu Kerbau

No	Penilaian	P0		P1		P2		P3	
		N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
1	Sangat Suka (5)	3	10,00	4	13,33	3	10,00	3	10,00
2	Suka (4)	15	50,00	13	43,33	10	33,33	12	40,00
3	Biasa Saja (3)	10	33,33	6	20,00	10	33,33	9	30,00
4.	Tidak Suka (2)	2	6,67	7	23,33	7	23,33	5	16,67
5.	Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	1	3,33
	Total	30	100	30	100	30	100	30	100

Keterangan: N = Jumlah Panelis

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan sangat suka dan suka dari P0 sampai P3 yang diberikan panelis terhadap warna dadih susu kerbau menurun. Jika di lihat nilai tertinggi yang diberi panelis terhadap sangat suka dan suka sebanyak

P0=18 orang. Sedangkan penilaian terendah terdapat pada P2=13 orang. Dari data di atas menunjukkan bahwa tingkat kesukaan warna terhadap dadih susu kerbau yang sudah dinilai panelis terdapat perbedaan kesukaan pada warna

Tabel 3. Rataan Penilaian Panelis Terhadap Warna Dadih Susu Kerbau

Perlakuan	N	Rataan
P0	30	3,63 ^{tn}
P1	30	3,46 ^{tn}
P2	30	3,30 ^{tn}
P3	30	3,36 ^{tn}
Total		3,43 ^{tn}

Keterangan : N = Banyaknya data disetiap perlakuan

tn = Huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata

P0 = Tanpa Tepung

P1 = Penambahan Tepung Dengan 10 gr

P2 = Penambahan Tepung Dengan 20 gr

P3 = Penambahan Tepung Dengan 30 gr

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin banyak tepung terigu yang diberikan dalam pembuatan dadih susu kerbau maka tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan pada warna dadih susu kerbau. Maka dari itu dilakukan uji Kruskal Wallis terhadap warna dadih susu kerbau. Tabel 2 menunjukkan bahwa penilaian tertinggi yang diberikan panelis terhadap dadih susu kerbau adalah pada P0= 3,63. Sedangkan nilai terendah terdapat pada P2= 3,30.

Hal ini lebih rendah dari hasil penelitian (Sigit *et al.*, 2012) Menunjukkan bahwa warna dadih susu kerbau yang di nilai

panelis memiliki rata-rata 3,50 dan hasil penelitian (Hatta *dkk.*, 2013) Menunjukkan bahwa warna susu kerbau yang dibuat oleh masyarakat Enrengkang 63,9% putih kekuningan, 16,7% putih keabuan dan 19,4% putih. Wade dan Travis (2008) menambahkan bahwa ketertarikan tingkat kesukaan terhadap warna makanan dapat dipengaruhi oleh warna, suhu dan teksturnya.

Hal ini tidak sependapat dengan Koswara (2014), penambahan tepung memberi pengaruh terhadap warna karena tepung berwarna putih dan susu segar yang digunakan sebagai bahan dasar juga berwarna putih, sehingga kombinasi warna yang dihasilkan serata sama. Pratiwi (2019)

juga berpendapat bahwa bahan penggumpal dapat memberikan pengaruh terhadap dadih susu yaitu adanya perubahan pada warna dadih susu kerbau.

Dari hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan nilai statistik Hadj 3,43 < nilai chi-square 7.815. Sehingga diambil kesimpulan dari Uji Kruskal Wallis adalah tidak ada perbedaan yang signifikan dari semua perlakuan ($P > 0,05$), dengan kata lain

semakin banyak tepung terigu yang diberikan tidak memberikan pengaruh terhadap warna dadih susu kerbau.

Aroma Dadih Susu Kerbau

Rata-rata hasil pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap Aroma pada dadih susu kerbau dengan menggunakan tepung terigu pada level yang berbeda terdapat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penilaian Panelis Terhadap Aroma Dadih Susu Kerbau

No	Penilaian	P0		P1		P2		P3	
		N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
1	Sangat Suka (5)	4	13,33	2	6,67	1	3,33	4	13,33
2	Suka (4)	9	30,00	14	46,67	14	46,67	14	46,67
3	Biasa Saja (3)	13	43,33	7	23,33	13	43,33	9	30,00
4.	Tidak Suka (2)	4	13,33	7	23,33	2	6,67	2	6,67
5.	Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	1	3,33
	Total	30	100	30	100	30	100	30	100

Keterangan: N = Jumlah Panelis

Dari tabel diatas nilai yang diberikan panelis pada uji organoleptik aroma meningkat. Tingkat kesukaan tertinggi sangat suka dan suka pada aroma dadih susu kerbau adalah P3= 18 orang, sedangkan nilai

terendah tidak suka dan sangat tidak suka terdapat pada P1= 13 orang. Dari data di atas dapat dilihat bahwa aroma pada dadih susu kerbau yang sudah dinilai oleh panelis terdapat perbedaan antara P0, P1, P2, dan P3

Tabel 5. Rataan Penilaian Panelis Terhadap Aroma Dadih Susu Kerbau.

Perlakuan	N	Rataan
P0	30	3,43 ^{tn}
P1	30	3,36 ^{tn}
P2	30	3,46 ^{tn}
P3	30	3,60 ^{tn}
Total		3,46 ^{tn}

Keterangan : N = Banyaknya data disetiap perlakuan

tn = Huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata

P0 = Tanpa Tepung

P1 = Penambahan Tepung Dengan 10 gr

P2 = Penambahan Tepung Dengan 20 gr

Dari Tabel 5 diatas nilai kesukaan tertinggi pada aroma dadih susu kerbau adalah P3 yaitu 3,60, sedangkan nilai terendah adalah P1 yaitu 3,36. Dari data di atas dapat dilihat bahwa aroma pada dadih susu kerbau yang sudah dinilai oleh panelis tidak ada perbedaan aroma. Hal ini sebanding dengan hasil penelitian (Sigit *et al.*, 2012) menunjukkan bahwa aroma dadih

susu kerbau yang diujimemiliki nilai rata-rata sebanyak 3,60,. Penelitian ini lebih tinggi dari penelitian (Sulmiyati dan Nur Saidah., 2019) pada pembuatan dangke, dimana masing- masing bau dangke pada level crude papain memiliki nilai tertinggi 3,55. Hal ini sebanding dengan SNI (2011), yang menyatakan bahwa aroma normal susu adalah khas ternak itu sendiri. Apabila

ditemukan perubahan atau penyimpangan aroma susu, menunjukkan bahwa susu sudah mengalami pemalsuan. Diperkuat oleh Navyanti dan Adriyani (2015) bahwa warna, rasa dan aroma tidak akan terpengaruh apabila tidak ada kontaminasi benda asing pada susu tersebut.

Dari Uji Kruskal Wallis adalah tidak ada perbedaan yang signifikan dari semua perlakuan Hadj $3,60 <$ nilai chi-square $7,815$, dengan kata lain pembuatan dadih susu kerbau dengan penambahan tepung terigu tidak memberikan pengaruh pada

tingkat kesukaan panelis terhadap aroma. Uji aroma dilakukan untuk mengetahui sifat bau dari dadih susu kerbau yang dilakukan oleh salah satu alat indra manusia yaitu indra penciuman.

Rasa Dadih Susu Kerbau

Hasil pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada dadih susu kerbau dengan menggunakan tepung terigu pada level yang berbeda terdapat pada Tabel 6.

Tabel 6. Penilaian Panelis Terhadap Rasa Dadih Susu Kerbau.

No	Penilaian	P0		P1		P2		P3	
		N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
1	Sangat Suka (5)	2	6,67	4	13,33	3	10,00	6	20,00
2	Suka (4)	10	33,33	9	30,00	14	46,67	11	36,67
3	Biasa Saja (3)	12	40,00	9	30,00	3	10,00	8	26,67
4.	Tidak Suka (2)	6	20,00	7	23,33	9	30,00	4	13,33
5.	Sangat Tidak Suka (1)	0	0	1	3,33	1	3,33	1	3,33
	Total	30	100	30	100	30	100	30	100

Keterangan: N = Jumlah panelis

Dari tabel diatas nilai yang diberikan panelis pada uji organoleptik aroma meningkat. Tingkat kesukaan tertinggi sangat suka dan suka pada aroma dadih susu

kerbau terdapat pada P3= 17 orang, sedangkan penilaian terendah terdapat pada P0= 12 orang

Tabel 7. Rataan Penilaian Panelis Terhadap Rasa Dadih Kerbau

Perlakuan	N	Rataan
P0	30	3,26 ^{tn}
P1	30	3,26 ^{tn}
P2	30	3,30 ^{tn}
P3	30	3,56 ^{tn}
Total		3,34 ^{tn}

Keterangan : N = Banyaknya data disetiap perlakuan

tn = Tidak Berbeda Nyata

P0 = Tanpa Tepung

P1 = Penambahan Tepung Dengan 10 gr

P2 = Penambahan Tepung Dengan 20 gr

P3 = Penambahan Tepung Dengan 30 gr

Dari hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan nilai statistik Hadj $3,34 <$ nilai chi-square $7,815$. Sehingga diambil kesimpulan dari uji Kruskal Wallis adalah tidak ada perbedaan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tepung terigu tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap rasa. Penelitian ini lebih

tinggi dari penelitian (Sigit *et al.*, 2012) yang menunjukkan bahwa aroma dadih susu kerbau yang diuji memiliki nilai rata-rata sebanyak 2,85 dan lebih rendah dari penelitian (Sulmiyati dan Nur Saidah., 2019) yang menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa memiliki nilai rata-rata sebanyak 3,55.

Taylor (2002) yang menyatakan, bahwa beberapa faktor fisik seperti warna, tekstur dan aroma yang pada akhirnya akan mempengaruhi penilaian terhadap rasa. Menurut Winarno (2007), rasa merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makan itu sendiri. Apabila penampilan makanan merangsang saraf pelalui indra penglihatan

sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi.

Tekstur Dadih Susu Kerbau

Hasil pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada dadih susu kerbau dengan menggunakan tepung terigu pada level yang berbeda terdapat pada Tabel 8.

Tabel 8. Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Dadih Susu Kerbau

No	Penilaian	P0		P1		P2		P3	
		N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
1	Sangat Suka (5)	2	6,67	4	13,33	1	3,33	1	3,33
2	Suka (4)	12	40,00	8	26,67	10	33,33	13	43,33
3	Biasa Saja (3)	9	30,00	13	43,33	12	40,00	12	40,00
4.	Tidak Suka (2)	6	20,00	4	13,33	5	16,67	4	13,00
5.	Sangat Tidak Suka (1)	1	3,33	1	3,33	2	6,67	0	0
	Total	30	100	30	100	30	100	30	100

Keterangan: N = Jumlah Panelis

Pada tabel di atas menunjukkan skor ranking pengujian terhadap tekstur dadih susu kerbau tertinggi sangat suka dan suka terdapat pada P0=14 orang dan P3= 14 orang, sedangkan terdendah tidak suka dan sangat tidak suka terdapat pada P2= 11 orang. Hal ini menunjukkan semua panelis memberikan tanggapan yang berdeda

terhadap perlakuan. Hal ini dikarenakan tekstur dadih susu kerbau yang dihasilkan tidak signifikan, dikarenakan dalam tepung terigu memiliki kemampuan berikatan dengan molekul air, sehingga semakin banyak taraf penambahan tepung terigu membuat tekstur semakin kenyal dan tekstur dadih susu kerbau juga tidak berbeda.

Tabel 9. Rataan Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Dadih Susu Kerbau

Perlakuan	N	Rataan
P0	30	3,26 ^{tn}
P1	30	3,33 ^{tn}
P2	30	3,10 ^{tn}
P3	30	3,36 ^{tn}
Total		3,26 ^{tn}

Keterangan : N = Banyaknya data disetip perlakuan
 tn = Huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata
 P0 = Tanpa Tepung
 P1 = Penambahan Tepung Dengan 10 gr
 P2 = Penambahan Tepung Dengan 20 gr
 P3 = Penambahan Tepung Dengan 30 gr

Dari hasil uji Statistik Kruskal Wallis menghasilkan nilai Hadj 3,26 < nilai Chi-Square (7,815). Oleh karena itu, berdasarkan uji statistik maka disimpulkan bahwa semua perlakuan tidak berbeda nyata

terhadap kesukaan panelis terhadap tekstur dadih susu kerbau. Meski dari skor ranking menunjukkan adanya perbedaan, tapi hasil statistik menunjukkan tidak berbeda ada perbedaan. Tekstur atau

mouthfeel (tekstur yang dirasakan dengan mulut) merupakan salah satu indra yang menentukan kesukaan panelis. Penelitian ini tidak sebanding dengan (Sigit *et al.*, 2012) yang menunjukkan bahwa tekstur dadih susu kerbau yang diuji memiliki nilai rata-rata sebanyak 3,75. Penelitian ini lebih tinggi dari penelitian (Sulmiyati dan Nur Saidah., 2019) menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur sebanyak 2,55. Menurut persepsi panelis yang berarti tekstur agak lembut seperti tahu.

Menurut Suroño (2015) Menyatakan bahwa dadih susu kerbau memiliki konsistensi seperti yogurt yaitu kental bertekstur lembut, warna agak krem keputihan dan rasa asam dengan flavour yang menyenangkan. Permukaan halus dan mengkilat, jika dipotong hasil potongan bersih tidak ada patahan atau gelembung udara. Hal ini sejalan dengan pendapat Sunaryanto dan Warwoto (2012). Menyatakan tekstur dadih susu kerbau memiliki keunggulan lebih kompak dan padat serta halus dibandingkan dengan dadih susu sapi dan susu kambing

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung terigu hingga 3% tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada warna, aroma, rasa dan tekstur dadih susu kerbau.

Penambahan tepung terigu dengan level yang lebih tinggi dari 3% dapat dicoba untuk mengetahui level pemalsuan yang dapat dibedakan oleh panelis

DAFTAR PUSTAKA

Hatta, W., M.B. Sudarwanto., I. Sudirman dan R. Malaka. 2013. *Survei Potensi Dangke Susu Sapi Sebagai Alternatif Dangke Susu Kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan*. JITP Vol 3 No. 1, Juli 2013.

Ibrahim, L. 2008. *Produksi susu, reproduksi, dan manajemen kerbau perah di*

Sumatera Barat (Swamp buffalo). Jurnal Peternakan. 1(5): 1-9.

Koswara, Sutrisno. 2014. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 5: Pengolahan Umbi Jalar*. SEAFast Center. Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.

Murti, T. W. 2010. *Pasca Panen dan Industri Susu*. Fakultas Peternakan universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Matz, S. A., 1972 *Food Texture* Westport Connecticut: The AVI Publishing Company inc.

Pratiwi, M. B. 2019. *Pengaruh Jenis Bahan Penggumpal dan Waktu Pemasakan terhadap Mutu Dali Ni Horbo*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan fakultas pertanian. Universitas Sumatera Utara.

Sigit, S., Usman, B., dan Nurzainah G. 2012. *Perbaikan Kualitas Dadih Susu Kerbau Murrah Menggunakan Bahan Kemasan*. Fak. Pertanian USU.

Sulmiyati, S., dan Nur Saidah, S. 2019. *Karakteristik Dangke Susu Kerbau*

Sunaryanto R. Marwoto B. 2012. *Isolasi, identifikasi dan karakterisasi bakteri asam laktat dari dadih susu kerbau*. J Sains Teknol Indonesia. 14:228-233.

Suroño IS. 2015. *Indonesia Traditional dairy foods*. Asia Pac J Clin Nutr. 24:S26-S-30.

Susanto, 2003. *Pengaruh temperature dalam pembuatan yoghurt dari berbagai jenis susu dengan Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophiles*.

Taylor, A.J. 2002. *Food Flavor Technology*. Sheffield Academic Press, UK.

- Winarno F.G. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2007.
- Winarno. F.G dan Fernandez, E. I. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor, 2007
- Zulbardi, M. 2002. *Upaya peningkatan produksi susu kerbau bagi ketersediaan dan mempertahankan potensi dadih*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Ciawi-Bogor, 30 September-1 Oktober 2002: 186-189.