

KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI DADIH SUSU SAPI DENGAN BERBAGAI KOMBINASI STARTER

Efi Taufik¹⁾

Dadih adalah produk olahan susu kerbau yang terdapat di daerah Sumatera Barat. Menurut Sirait (1993) dadih adalah produk susu fermentasi yang menyerupai yoghurt dan kefir. Secara tradisional dadih dibuat dari susu kerbau yang diperam dalam tabung bambu dan ditutup dengan daun pisang yang telah dilayukan diatas api, kemudian diinkubasikan pada suhu ruang selama 2 hari (Sugitha, 1995). Masyarakat setempat beranggapan bahwa susu kerbau yang dapat dibuat dadih (Sirait *et al.*, 1995), sehingga timbul permasalahan di masyarakat dengan keterbatasan produksi susu kerbau. Hal ini berakibat pada kecenderungan produksi dadih yang semakin sedikit dan harganya menjadi semakin mahal.

Penelitian ini secara umum dirancang untuk memperbaiki mutu dadih melalui proses yang lebih terkontrol. Penggunaan susu sapi dimaksudkan sebagai pengganti susu kerbau yang sulit didapatkan, sementara penggunaan kombinasi bakteri dimaksudkan agar pembuatan dadih lebih terkontrol dan dadih yang dihasilkan mempunyai karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi dadih yang dihasilkan sari susu sapi dengan kombinasi starter probiotik.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi starter tidak mempengaruhi secara nyata ($P > 0.05$) terhadap viskositas, kadar air, kadar protein, kadar abu, pH, total asam tertitiasi, kadar lemak, dan total *B. bifidum* dadih yang dihasilkan pada H-0 (sebelum penyimpanan), akan tetapi mempengaruhi secara nyata ($P < 0.05$) terhadap total bakteri asam laktatnya.

Karakteristik dadih selama 14 hari menyimpan pada suhu refrigerator menunjukkan bahwa kombinasi starter tidak mempengaruhi nilai viskositasnya tetapi lama penyimpanan nyata mempengaruhi ($P < 0.01$) oleh kombinasi starter tapi tidak dipengaruhi oleh lama penyimpanan, nilai total asam tertitiasi sangat nyata dipengaruhi oleh kombinasi starter tapi tidak dipengaruhi oleh penyimpanan. Sementara itu kadar protein, kadar air, total *B. bifidum* dan kadar lemak tidak dipengaruhi baik oleh kombinasi lama penyimpanan, untuk kadar abu dipengaruhi sangat nyata oleh lama penyimpanan tapi tidak dipengaruhi oleh kombinasi starter. Kemudian total bakteri asam laktat nyata ($P < 0.05$) dipengaruhi oleh lama penyimpanan dan sangat nyata ($P < 0.01$) dipengaruhi oleh kombinasi starter.

Kombinasi starter A4 (*L. plantarum* + *L. acidophilus* + *B. bifidum*) berdasarkan hasil uji panelis, menghasilkan nilai modus untuk kekompakan, warna, rasa, dan aroma yang paling disukai. Dari empat parameter organoleptik tersebut hanya aroma yang dipengaruhi secara nyata oleh kombinasi starter.

¹⁾ Staf Pengajar Departemen Ilmu Nutrisi dan Makanan Terkan, Fapet-IPB