



Dangke merupakan makanan tradisional dari Kabupaten Enrekang Propinsi Sulawesi Selatan yang dibuat dengan cara memanaskan susu sapi atau susu kerbau segar kemudian ditambahkan getah pepaya sedikit demi sedikit sehingga terbentuk endapan yang terpisah dari cairannya. Endapan dipres untuk mendapatkan dangke yang kompak dan padat. Salah satu produk susu yang serupa dengan dangke yaitu dadih yang berasal dari Sumatera Barat yang dibuat dengan cara memeram susu dalam potongan bambu selama 3 sampai 5 hari pada suhu kamar.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari susu sapi segar dan serbuk getah pepaya yang dibuat dengan cara mengeringkan getah pepaya dalam pengering kabinet pada suhu 50°C selama kurang lebih 14 jam. Sebelum digunakan untuk pembuatan dangke, terlebih dahulu dilakukan analisis kimia terhadap kedua bahan dasar tersebut yang meliputi penentuan kadar air, kadar padatan (*by difference*), dan kadar protein total.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kondisi optimum pembuatan dangke khususnya konsentrasi serbuk getah pepaya dan suhu pemanasan. Berdasarkan hasil orientasi diketahui bahwa suhu optimum penggumpalan protein susu dengan serbuk getah pepaya adalah 60°C. Variasi konsentrasi serbuk getah pepaya ada lima yaitu 0,01%; 0,02%; 0,03%; 0,04%; dan 0,05%, sedangkan variasi suhu pemanasan ada tiga yaitu 75°C, 85°C, dan 95°C. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Blok Lengkap secara faktorial. Untuk membandingkan pengaruh masing-masing perlakuan digunakan uji DMRT pada tingkat signifikansi 5%.

Variasi suhu pemanasan dan konsentrasi serbuk getah pepaya yang digunakan menyebabkan pengaruh yang berbeda nyata terhadap semua parameter yang diamati dan dianalisa, yaitu waktu pemanasan pembentukan dangke, berat, rendemen, tekstur, kadar air, kadar padatan (*by difference*), kadar protein total, dan protein recovery dangke. Kondisi optimum pembuatan dangke yaitu pada konsentrasi serbuk getah pepaya sebesar 0,03% dan suhu pemanasan 95°C. Pada kondisi tersebut dibutuhkan waktu pemanasan pembentukan dangke sebesar 8,28 menit. Berat dangke yang dihasilkan 110,00 gr per 500 ml susu dengan rendemen 66,12% (db), tekstur 4,67 mm, kadar air 64,69%, kadar padatan 35,31%, kadar protein total 13,37 (wb)%, dan protein recovery sebesar 91,63%.

Dangke yang digunakan untuk uji organoleptik dibuat dengan suhu pemanasan 95°C pada lima variasi konsentrasi serbuk getah pepaya. Hasil pengujian dangke secara indrawi dengan 25 panelis terpilih menunjukkan bahwa sifat-sifat dangke yang paling disukai yaitu dangke yang dibuat dengan kadar serbuk getah pepaya sebesar 0,03%, hal tersebut ditandai dengan rasa dangke yang tidak pahit dan tekstur yang lebih keras.