UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Kualitas Mikrobiologis, Fisiko-Kimia, dan Sensoris Dangke Kering dengan Penambahan Level Garam dan
Lama Simpan yang Berbeda**
Dian Putri Maharani, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM;Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI ..... **iv**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **v**
INTISARI ..... **vi**
ABSTRACT ..... **vii**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR TABEL ..... **xi**
DAFTAR GAMBAR ..... **xii**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xiii**
PENDAHULUAN **1**
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 4
Manfaat Penelitian 4
TINJAUAN PUSTAKA **5**
Dangke 5
Penggumpalan Susu dengan Getah Pepaya 5
Pengeringan Produk Pangan 8
Fungsi Penggaraman pada Produk Pangan 10
Penyimpanan Dangke 13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS **18**
Landasan Teori 18
Hipotesis 21
Waktu dan Tempat Penelitian 23
Materi Penelitian 23
Bahan penelitian 23
Alat penelitian 23
Metode Penelitian 24
Preparasi getah pepaya 24
Pembuatan Dangke 24
Rancangan percobaan 25

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kualitas Mikrobiologis, Fisiko-Kimia, dan Sensoris Dangke Kering dengan Penambahan Level Garam dan Lama Simpan yang Berbeda
Dian Putri Maharani, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM;Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pengujian Dangke 26
Uji total bakteri, khamir dan jamur 26
Uji Tekstur 27
Uji Aktivitas Air 28
Uji pH 28
Uji Kadar Air 28
Uji Kadar Abu 29
Uji Kadar Lemak 30
Uji kadar *Free Fatty Acid* 30
Uji protein terlarut 31
Uji Keasaman 31
Uji Sensoris 32
Analisis Data 32

HASIL DAN PEMBAHASAN 33

Kualitas Mikrobiologis Dangke Kering 33
Total Plate Count 33
Total Khamir 35
Total Jamur 37
Kualitas Fisik Dangke Kering 40
Nilai Aktifitas Air 41
Nilai pH 42
Kualitas Kimia Dangke Kering 45
Kadar Lemak 45
Kadar Air 47
Kadar Protein Terlarut 50
Keasaman 53
Kadar *Free Fatty Acid* 55
Kualitas Sensoris Dangke Kering 57
Rasa 58
Bentuk dan Tekstur 59
Warna dan penampilan 60
Total Uji Sensoris 61

KESIMPULAN DAN SARAN 63

Kesimpulan 63
Saran 63

RINGKASAN 64

DAFTAR PUSTAKA 75

UCAPAN TERIMA KASIH 83

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Kualitas Mikrobiologis, Fisiko-Kimia, dan Sensoris Dangke Kering dengan Penambahan Level Garam dan
Lama Simpan yang Berbeda**
Dian Putri Maharani, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM;Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

LAMPIRAN 85

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Kualitas Mikrobiologis, Fisiko-Kimia, dan Sensoris Dangke Kering dengan Penambahan Level Garam dan
Lama Simpan yang Berbeda**
Dian Putri Maharani, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM;Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Aktivitas air terhadap larutan NaCl 11
2. Komposisi kimia susu sapi dan susu kerbau 16
3. Rataan nilai gizi dan pH sampel dangke..... 16
4. Rancangan penelitian 26
5. Rancangan penelitian 26
6. Hasil *Total Plate Count* dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda 33
7. Total khamir pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda 36
8. Total jamur pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda..... 38
9. Pengaruh level garam terhadap nilai tekstur dan a_w dangke kering... 40
10. Nilai pH dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda 43
11. Kadar lemak dan abu dangke keringdengan level garam yang berbeda 45
12. Kadar air pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda..... 48
13. Kadar protein terlarut padadangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda 50
14. Keasaman pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan berbeda 53
15. Kadar asam lemak bebas pada dangke kering dengan level garam dan lama simpan yang berbeda 55
16. Hasil sensoris dangke kering dengan level garam yang berbeda..... 58

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Kualitas Mikrobiologis, Fisiko-Kimia, dan Sensoris Dangke Kering dengan Penambahan Level Garam dan
Lama Simpan yang Berbeda**
Dian Putri Maharani, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM;Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. Kerangka berfikir penelitian..... 20
2. Kerangka konsep penelitian..... 22
3. Proses pembuatan dangke kering 89
4. Pengujian dangke kering 92

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Kualitas Mikrobiologis, Fisiko-Kimia, dan Sensoris Dangke Kering dengan Penambahan Level Garam dan
Lama Simpan yang Berbeda**
Dian Putri Maharani, Prof. Dr. Ir. Nurliyani, M.S., IPM;Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

1. Nilai standar untuk pengujian protein terlarut 85
2. Kuesioner Uji Sensoris 86
3. Foto proses pembuatan, hasil dan uji produk dangke kering 87
4. Hasil analisis statistik *Total Plate Count* 87
5. Hasil analisis statistik Total Khamir 96
6. Hasil analisis statistik total jamur 98
7. Hasil analisis statistik nilai tekstur 100
8. Hasil analisis statistik nilai a_w 101
9. Hasil analisis statistik nilai pH 102
10. Hasil analisis statistik kadar air 104
11. Hasil analisis statistik kadar abu 106
12. Hasil analisis statistik kadar lemak 107
13. Hasil analisis statistik keasaman 108
14. Hasil analisis statistik kadar protein terlarut 110
15. Hasil analisis statistik kadar FFA 112
16. Hasil analisis statistik sensoris 114