

CONCESSION ADLN - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA
KH. 51105
Puj
K

SKRIPSI

**KEMAMPUAN FRAKSINASI SARI BUAH MELON
SEBAGAI KOAGULAN SUSU TERHADAP
BERAT DAN KESUKAAN DADIH**



**MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

Oleh :

ARIES PUJANTO
SURABAYA-JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2003**

**KEMAMPUAN FRAKSINASI SARI BUAH MELON SEBAGAI KOAGULAN
SUSU TERHADAP BERAT DAN KESUKAAN DADIH**

Skripsi Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

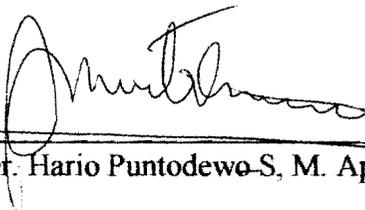
Oleh :

ARIES PUJIANTO

NIM 069712425

Menyetujui,

Komisi Pembimbing



(Dr. Hario Puntodewo-S, M. App.Sc., Drh.)

Pembimbing Pertama



(Ir. Rahayu Kusdarwati, Msi.)

Pembimbing kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui

Panitia Penguji,



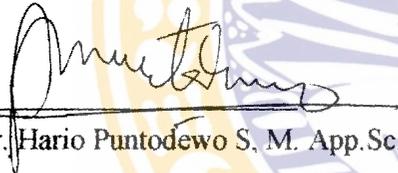
Dr. Diah Kusumawati G, S.U., Drh

Ketua



Dadik Raharjo, M. Kes., Drh

Sekretaris



Dr. Hario Puntodewo S, M. App.Sc., Drh

Anggota



Lilik Mastachah, M. Kes., Drh

Anggota



Ir. Rahayu Kusdarwati, Msi

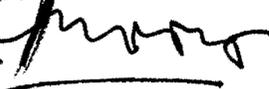
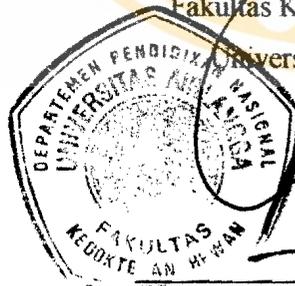
Anggota

Surabaya, 1 September 2003

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



Prof. Dr. Ismudiono, MS., Drh

NIP. 130687297

KEMAMPUAN FRAKSINASI SARI BUAH MELON SEBAGAI KOAGULAN
SUSU TERHADAP BERAT DAN KESUKAAN DADIH

ARIES PUJANTO

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perlakuan dari fraksinasi sari buah melon sebagai koagulan alternatif dalam menghasilkan berat dan kesukaan dadih tertinggi

Pembuatan dadih dilakukan dengan menggunakan susu yang telah difermentasikan oleh bakteri asam laktat dan penambahan koagulan. Koagulan yang digunakan adalah rennet sebagai pembanding dan fraksinasi sari buah melon.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 3 ulangan. Penelitian ini menggunakan rennet 1 tetes dan fraksinasi sari buah melon 5, 10, 15 tetes yang dibatasi oleh waktu pembentukan dadih yaitu 4, 8, 12, 16, 20, 24 jam. Parameter yang diamati adalah berat dan kesukaan dadih. Data dianalisis dengan uji F 5%, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji BNJ 5%, data kesukaan dianalisis dengan uji Kruskal Wallis, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Z%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berat dadih tertinggi dihasilkan oleh rennet 1 tetes dengan waktu pembentukan dadih 20 jam. Sedangkan berat dadih tertinggi juga dihasilkan oleh fraksinasi sari buah melon 10 tetes dengan waktu pembentukan dadih 12 jam. Nilai kesukaan tertinggi dari semua unit perlakuan dihasilkan oleh sari buah melon 15 tetes dengan waktu pembentukan dadih pada jam ke 20.