NILAI pH DAN TOTAL BAKTERI DANGKE YANG DIAWETKAN DENGAN TANAMAN HERBAL

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare

SATRIANI
218140005

Telah Diperiksa dan Disetujui,
Pada Tanggal: 29 Maret 2022

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 969 420	**NBM. 1161 167**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
PAREPARE
2022

NILAI pH DAN TOTAL BAKTERI DANGKE YANG DIAWETKAN DENGAN TANAMAN HERBAL

SATRIANI
218140005

SKRIPSI

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 969 420	**NBM. 1161 167**

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	**Fitriani, S.Pt., M.Si**
NBM. 938 319	**NBM. 1161 167**

Isi Skripsi Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 21 Maret 2022

Susunan Dewan Penguji

Ketua	Tanda Tangan
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si NBM. 964 420	
Anggota I	
Fitriani, S.Pt., M.Si NBM. 1161 167	
Anggota II	
Irmayani, S.Pt., M.Si NBM. 1219 368	
Anggota III	
Rasbawati, S.Pt., M.Si NBM. 1180 338	

Skripsi Ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

Tanggal: 30 Maret 2022

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM. 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Satriani
Nomor Induk Mahasiswa	: 218140005
Program Studi	: Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Nilai pH dan Total Bakteri Dangke yang Diawetkan Dengan Tanaman Herbal" saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain. Semua sumber data dan informasi telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Parepare, 21 Maret 2022

Yang membuat Pernyataan



Satriani

ABSTRAK

Satriani (218140005) nilai pH dan total bakteri yang diawetkan dengan tanaman herbal dibimbing oleh **Intan Dwi Novieta** dan **Fitriani.**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh total bakteri dan nilai pH dangke yang diawetkan dengan tanaman herbal dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga ulangan. H0: Tanpa perlakuan/kontrol. H1: Pengawetan dengan Jahe 10%. H2: Pengawetan dengan Bawang Putih 10 %. H3: Pengawetan dengan Kunyit 10 %. Hasil penelitian menunjukan bahwa dangke yang diawetkan dengan tanaman herbal perbedaan sangat nyata ($P<0,01$) terhadap nilai pH dan total bakteri. Rata-rata total bakteri H0 (9,91 x 10^3 CFU/g), H1 (4,16 x10^3 CFU/g), P2 (4,23 x 10^3 CFU/g), P3 (4,33 x 10^3 CFU/g), nilai pH H0 (5,7), H1 (6,2) H2 (6,17) dan H3 (6,17). Adapun perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan H1 dengan penambahan ekstrak jahe sebanyak 10%.

Kata Kunci : Tanaman Herbal, Dangke, Nilai pH dan Total Bakteri

ABSTRACT

Satriani (218140005) pH value and total bacteria preserved with herbal plants were guided by **Intan Dwi Novieta** and **Fitriani**.

The aim of this study was to determine the effect of total bacteria and pH value of dangke preserved with herbal plants using a completely randomized design (CRD) method with four treatments and three replications. H0: No treatment/control. H1: Preservation with 10% Ginger. H2: Preservation with 10% Garlic. H3: Curing with Turmeric 10%. The results showed that preserved dangke with herbal plants had a very significant difference ($P<0.01$) on the pH value and total bacteria. The average total bacteria H0 (9.91×10^3 CFU/g), H1 (4.16×10^3 CFU/g), P2 (4.23×10^3 CFU/g), P3 (4.33×10^3 CFU/g), pH value H0 (5.7), H1 (6.2) H2 (6,17) and H3 (6,17). The best treatment was in the H1 treatment with the addition of 10% ginger extract.

Keywords : Herbal Plants, Dangke, pH Value and Total Bacteria

KATA PENGANTAR



Assalmu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena hanya dengan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan seluruh penelitian ini yang berjudul **"**Nilai pH dan Total Bakteri Dangke yang Diawetkan Dengan Tanaman Herbal **"**.

Dalam menyelesaikan penelitian ini, penulis tidak lepas dengan berbagai macam bantuan dan bimbingan, baik berupa ide maupun bantuan dalam penyusunan penelitian ini. Terima kasih kepada kedua orang tua yang senantiasa mendoakan serta memberi dukungan kepada penulis dan kepada orang–orang yang turut mendukung penyelesaian penelitian ini antara lain :

1. Ayahanda Anwar dan Ibu Nessa serta saudara-saudaraku yang senantiasa memberikan doa, motivasi serta dukungan.
2. Bapak Dr. H. M. Nasir, M.Pd selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare.
3. Ibu Dr.Nurhapsa,S.P.,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare,.
4. Ibu Fitriani S.Pt., M.Si selaku Ketua Prodi Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.

5. Ibu Intan Dwi Novieta S.Pt., M.Si dan Ibu Fitriani, S.Pt., M.Si yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Irmayani, S.Pt.,M.Si dan Ibu Rasbawati, S,.Pt, M.Si selaku dewan penguji yang selalu memberikan saran dan arahan dalam penyusunan laporan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu dosen serta staf Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare atas ilmu yang telah diberikan dan bantuannya selama masa perkuliahan.
8. Seluruh rekan mahasiswa peternaka dan teman-teman tingkat mahasiswa Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan yang tiada hentinya memberi semangat serta bantuan saran, dan kritikannya.
9. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu saran dan masukan yang bersifat membangun dalam penulisan selanjutnya. Wassalamu Alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Parepare, 30 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN i

HALAMAN PENGESAHAN ii

SUSUNAN DEWAN PENGUJI iii

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iv

ABSTRAK v

ABSTRACT vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR GAMBAR xii

DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 3

1.3. Tujuan dan kegunaan penelitian 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 4

2.1. Susu 4

2.2. Dangke 6

2.3. Proses Pembuatan Dangke 7

2.4. Jahe 9

2.5. Bawang Putih 11

*2.*6. Kunyit 13

2.7. Total Bakteri 16

2.8. Nilai pH 18

BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS 21
3.1. Kerangka pikir 21
3.2. Hipotesis 21
BAB IV. METODE PENELITIAN 22
4.1. Waktu dan Tempat 22
4.2. Bahan dan Alat 22
4.3. Metodologi penelitian..... 22
4.4. Analisis Data 23
4.5. Komponen Penelitian 24
4.5.1. Uji Total Bakteri..... 24
4.5.2. Uji Nilai pH 24
4.7. Pelaksanaan Penelitian..... 24
4.6.1. Preparasi Bahan 24
4.6.2. Pembuatan Ektrak Tanaman Herbal 24
4.6.3. Pembuatan Dangke..... 25
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN..... 26
5.1. Hasil Penelitian..... 26
5.1.1. Uji Total Bakteri..... 26
5.1.2. Uji Nilai pH 27
5.2. Pembahasan 28
5.2.1. Uji Total Bakteri..... 28
5.2.2. Uji Nilai pH 31
BAB VI. PENUTUP 33
6.1. Kesimpulan 33
6.2. Saran 33
DAFTAR PUSTAKA..... 34
LAMPIRAN..... 38
RIWAYAT HIDUP..... 44

DAFTAR TABEL

Nomor **Teks**

Halaman

Tabel 1.1. Kandungan Gizi Susu .....
5

DAFTAR GAMBAR

Nomor **Teks**

Halaman

Gambar 1. Kerangka pikir 21

Gambar 2. Dangke 6

Gambar 3. Jahe 10

Gambar 4. Bawang Putih 12

Gambar 5. Kunyit 14

Gambar 6. Hasil Uji Total Bakteri 26

Gambar 7. Hasil Nilai pH 27

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor **Teks**

Halaman

Lampiran 1. Denah Pengacakan..... 38

Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Uji Total Bakteri 39

Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam Nilai pH..... 40

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian 41