

**KUALITAS ORGANOLEPTIK DANGKE SUSU KUDA LIAR BIMA DAN  
KAMBING PERANAKAN ETAWA DENGAN TAMBAHAN BERBAGAI LEVEL  
PENGUMPAL TERONG DURI (*Solanum carolinense*)**  
*(Organoleptic Quality Of Bima Wild Horse Milk And Etawa Breed Goat Milk With The  
Addition Of Variouslevels Of Collecting Thorn Eggplant (*Solanum carolinense*))*

**Lala Putri Mei<sup>1\*</sup>, Ica Ayu Wandira<sup>1</sup>, Muhammad Dohi<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Mataram

\*) Penulis korespondensi: [lalaputrimei01@gmail.com](mailto:lalaputrimei01@gmail.com)

Diterima: 17/09/2024, Disetujui: 30/09/2024

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik dangke susu kuda liar Bima dan kambing peranakan Ettawa (PE) yang diberi tambahan penggumpal terong duri (*Solanum carolinense*). Variabel yang diamati adalah kualitas organoleptik dangke yang meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial dan dilanjutkan dengan uji Duncans dengan 4 perlakuan 3 ulangan yaitu P0 = pembuatan dangke susu kuda liar bima dan susu kambing PE dengan tambahan 5 ml getah pepaya, P1 = pembuatan dangke susu kuda liar bima dan kambing PE dengan sari buah terong duri 1 %, P2 = pembuatan susu kuda liar bima dan kambing PE dengan sari buah terong duri 2 %, dan P3 = pembuatan dangke susu kuda liar bima dan kambing PE dengan sari buah terong duri 3 %. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah panelis tidak terlatih dengan jumlah 25 orang. Metode pemilihan panelis yang digunakan adalah metode non probability dengan jenis aksidental. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara jenis susu ternak dan penambahan sari terong duri yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kualitas organoleptik meliputi aroma, tekstru, dan rasa. Tetapi memberikan pengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap kualitas organoleptik yaitu warna. Penggunaan level terong duri (*Solanum carolinense*) terbaik terhadap organoleptik susu kuda liar Bima dan susu kambing peranakan ettawa adalah perlakuan P1.

Kata kunci : Dangke, Susu kuda liar, Susu kambing PE, Terong duri, Organoleptik

**ABSTRACT**

This study aims to determine the organoleptic quality of dangke cheese made from Bima wild horse milk and Ettawa crossbreed goat (PE) milk, supplemented with thorny eggplant as a coagulant. The variables observed included the organoleptic qualities of dangke, such as color, texture, aroma, and taste. The research was conducted using a Randomized Block Design (RAK) with a factorial pattern and followed by Duncan's test. The study included four treatments with three replications: P0=Dangke made from Bima wild horse milk and PE goat milk with the addition of 5 ml of papaya sap, P1= Dangke made from Bima wild horse milk and PE goat milk with 1% thorny eggplant juice, P2=Dangke made from Bima wild horse milk and PE goat milk with 2% thorny eggplant juice, P3= Dangke made from Bima wild horse milk and PE goat milk with 3% thorny eggplant juice. The panelists in this study were 25 untrained individuals selected using a non-probability accidental sampling method. The results of the study showed that the interaction between the type of milk (Bima wild horse vs. PE goat) and the concentration of thorny eggplant juice did not have a significant effect ( $P>0.05$ ) on the organoleptic qualities of aroma, texture, and taste. There was a significant effect ( $P<0.05$ ) of the thorny eggplant juice concentration on the color of the dangke cheese. The P1 treatment (1% thorny eggplant juice) was found to provide the best color quality for dangke cheese made from both Bima wild horse milk and PE goat milk.

Keywords: Dangke, Wild horse milk, PE goat milk, Thorn eggplant, Organoleptic

## PENDAHULUAN

Susu adalah minuman yang paling dibutuhkan untuk tubuh karena sangat bermanfaat. Susu merupakan produk peternakan yang diperoleh dari kambing ternak dengan cara pemerahan. Susu berupa cairan berwarna putih yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah dan belum mendapatkan perlakuan apapun selain pendinginan (SNI, 2011). Susu dapat dihasilkan oleh berbagai jenis ternak seperti kuda dan kambing peranakan etawa (PE).

Susu kuda liar awalnya dipasarkan sebagai obat karena dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit Sujaya (2008) menyatakan bahwa susu kuda liar mengandung sejumlah bakteri asam laktat yaitu genus *Lactobacillus*, *Weisella* dan atau *Leuconostoc* dominan pada susu kuda liar. Selain itu juga terdapat *L.rhamnosus* yang dapat menghambat bakteri patogen serta memiliki kemampuan membentuk massa sel yang baik. Susu kuda liar mengandung nutrisi kompleks yang cukup lengkap. Beberapa nutrisi susu kuda liar antara lain asam lemak omega -3 dan omega-6, protein, karbohidrat, asam *panthothenic*, *riboflavin*, *lactoferin*, dan berbagai vitamin. Sebut saja vitamin A, vitamin C, vitamin D, vitamin E hingga vitamin K. Selanjutnya susu merupakan minuman yang dikonsumsi manusia karena memiliki kandungan nutrisi yang tinggi yaitu lemak (36,1 g/kg), protein (32,5 g/kg), dan laktosa (48,8 g/kg) (Quigley *et al.*, 2013; Pieszka *et al.*, 2015).

Susu kambing PE memiliki komposisi yang lebih baik dibandingkan dengan susu sapi perah, karena memiliki kadar protein dan asam lemak lebih tinggi bila dibandingkan dengan susu sapi perah (Murtidjo, 1993). Perbandingan protein pada susu kambing PE dengan susu sapi perah adalah sebanyak 4,3% sedangkan susu sapi perah adalah 3,8% (Disnak, 2013). Susu kambing PE memiliki kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia misalnya mineral, vitamin, karbohidrat, fosfor, kalsium, magnesium, dan seng yang lebih tinggi dibandingkan dengan susu sapi (Murtidjo, 1993). Kambing PE mulai diminati masyarakat karena memiliki sifat dwiguna, yakni dapat dimanfaatkan daging dan susunya, sehingga diprediksi permintaan susu kambing PE akan ikut meningkat seiring dengan perbaikan manajemen pemeliharaan kambing PE (Disnak, 2013; Ditjennak, 2015).

Sama halnya dengan jenis susu lainnya, susu kambing PE dan susu kuda liar juga dapat mengalami kerusakan sehingga perlu untuk dilakukan pengolahan. Salah satunya adalah diolah menjadi dangke. Dangke termasuk produk keju lokal yang terbuat secara enzimatis dengan penambahan getah pepaya yang diikuti proses pemanasan (Hatta *et al.*, 2013; Melia *et al.*, 2018). Dangke juga merupakan produk olahan susu yang termasuk ke

dalam produk keju lunak tanpa fermentasi (Sulmiyati dan Said, 2018). Pada proses pembuatan dangke membutuhkan tambahan bahan penggumpal dengan tujuan menambah jumlah *curd* yang dihasilkan. Terdapat beberapa jenis bahan penggumpal yang dapat digunakan seperti terong duri.

Terong Duri (*Solanum carolinense*) juga dikenal sebagai atau terong liaryang sering dianggap sebagai gulma, dimana tanaman ini merupakan tanaman yang berbunga yang berasal dari Amerika Utara. Terong duri mengandung alkaloid seperti solanin, solanine, solasonine, solanidine, dan solaverine. Terong duri memiliki karekteristik batang tegak dengan tinggi mencapai 1,5 meter, daun berbentuk elips dengan permukaan yang kasar dan berduri, bunga berwarna putih hingga ungu dan berbentuk mirip dengan bunga kentang, buahnya berbentuk bulat dengan warna hijau saat muda, kuning hingga oranye saat matang, dan terong ini memiliki banyak biji (Brittany *et al.*, 2011).

Sebelum suatu produk dipasarkan perlu dilakukan uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur produk yang dihasilkan. Uji kesukaan merupakan pengujian yang meminta panelis mengemukakan responnya berupa suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Metode pengujian kesukaan yang dilakukan adalah *scoring*. Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya (Susiwi, 2009). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi antara jenis susu dengan berbagai level ekstrak sari buah terong duri terhadap kuliatas organoleptik dangke dari susu kuda liar Bima dan susu kambing peranakan etawa serta untuk mengetahui penggunaan level terong duri (*Solanum carolinense*) terbaik terhadap organolektip susu kuda liar Bima dan susu kambing peranakan ettawa.

## **METODE PENELITIAN**

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai Mei 2024 di Laboratorium Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Mataram.

### **Desain Penelitian dan Rancangan Perlakuan**

Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial. Penelitian ini dilakukan pada dua jenis susu yaitu susu kuda liar bima dan susu kambing PE menggunakan 4 perlakuan dengan level sari terong duri (*Solanum carolinense*)

dan diberikan ulangan sebanyak 3 ulangan. Adapun percobaan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

P0 : Pembuatan dangke susu kuda liar bima dan susu kambing PE dengan tambahan getah pepaya sebanyak 5ml (kontrol)

P1 : Pembuatan dangkesusu kuda liar bima dan kambing PE dengan sari buah terong duri 1 %.

P2 : Pembuatan susu kuda liar bima dan kambing PE dengan sari buah terong duri 2 %.

P3 : Pembuatan dangke susu kuda liar bima dan kambing PE dengan sari buah terong duri 3 %.

## Metode Penelitian

### 1. Pembuatan Dangke

Pembuatan dangke dilakukan dengan cara, susu dipanaskan pada suhu 60-70 °C sambil diaduk untuk memastikan semua bagian susu mendapatkan panas yang merata. Selanjutnya ditambahkan koagulan dari sari buah terong duri dengan berbagai level (1%, 2%, dan 3%). Setelah itu, susu membentuk *Curd*. *Curd* diambil dengan menggunakan sendok kemudian ditiriskan dengan menggunakan saringan dan dimasukkan kedalam cetakan tempurung kelapa dan diamkan beberapa menit sampai menjadi produk dangke

### 2. Uji Organoleptik.

Teknik sampling responden (panelis) yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan *non probability sampling* dengan jenis aksidental, dimana responden yang di pilih berdasarkan kebetulan sejumlah 25 orang mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Mataram. Sampel uji hedonik disajikan secara acak, dalam memberikan penilaian panelis tidak mengulang-ulang penilaian atau membanding-bandingkan sampel yang disajikan. Untuk satu panelis produk dangke disajikan satu per satu sehingga panelis tidak membandingkan satu produk dengan produk lainnya. Ukuran produk dangke yang disajikan kepada panelis adalah seragam. Setiap sample produk yang diujikan diberikan kode tertentu sehingga dapat diketahui nilai produk dengan tepat.

## Variabel yang Diamati

1) Warna: diukur dengan cara responden melihat menggunakan indra penglihatan dan memberi nilai dari 1-5 yaitu nilai 1 untuk warna putih pucat, nilai 2 untuk warna agak putih, nilai 3 untuk warna putih kekuningan, nilai 4 kuning, dan nilai 5 untuk warna kuning keju.

- 2) Tekstur: diukur dengan cara responden menyentuh menggunakan indra peraba melihat menggunakan indra penglihatan dan memberi nilai dari 1-5 yaitu nilai 1 untuk tekstur sangat kasar, nilai 2 untuk tekstur kurang lembut, nilai 3 untuk tekstur cukup lembut, nilai 4 untuk tekstur lembut, dan nilai 5 untuk tekstur sangat lembut.
- 3) Aroma: diukur dengan cara responden mencium menggunakan indra penciuman dan memberi nilai dari 1-5 yaitu nilai 1 untuk aroma sangat amis, nilai 2 untuk aroma amis, nilai 3 untuk aroma agak amis, nilai 4 untuk aroma agak harum, dan nilai 5 untuk harum
- 4) Rasa: diukur dengan cara responden mencicip menggunakan indra pengecap dan memberi nilai dari 1-5 yaitu nilai 1 untuk rasa sangat tidak enak, nilai 2 untuk tidak enak, nilai 3 untuk rasa cukup enak, nilai 4 untuk rasa enak, dan nilai 5 untuk rasa sangat enak.

### Analisis Data

Data hasil penelitian ditabulasi menggunakan microsoft excel 2016, kemudian dianalisis dengan analisisvarian menggunakan paket program statistik SAS (1990). Apabila terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan, maka dilanjutkan dengan test Duncan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 2. Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa dangke susu kuda liar Bima dan kambing peranakan etawa (PE) yang diberiperlakukan sari buah terong duri.

Variabel yang diamati	Ternak	Perlakuan				Interaksi
		P0	P1	P2	P3	
Warna	Kuda liar	3,33	2,99	2,73	2,77	2.95 (Putih kekuningan)
	Bima					
Kambing	Kambing	3,23	3,07	2,44	2,45	2.79 (Putih kekuningan)
	PE					
<b>Interaksi</b>		3.27 (Putih kekuningan)	3.02 (Putih kekuningan)	2.61 <sup>b</sup> (Putih kekuningan)	2.58 <sup>b</sup> (Putih kekuningan)	
Tekstur	Kuda liar	2,80	2,84	2,56	2,76	2.74(cukup lembut)
	Bima					
Kambing	Kambing	2,73	2,69	2,44	2,58	2,61 (cukup lembut)
	PE					
<b>Interaksi</b>		2.76(cukup lembut)	2.76(cukup lembut)	2,49 (kurang lembut)	2.67(cukup lembut)	
Aroma	Kuda liar	2,89	2,76	2,67	2,83	2.78(agak Amis)
	Bima					
Kambing	Kambing	2,85	2,49	2,48	2,52	2.58(agak Amis)
	PE					
<b>Interaksi</b>		2.76(amis)	2.76(amis)	2.49(amis)	2,67 (amis)	
Rasa	Kuda liar	2,57	2,64	2,41	2,48	2.52(cukup enak)
	Bima					
Kambing	Kambing	2,47	2,17	2,09	2,19	2.23 <sup>b</sup> (tidak enak)
	PE					

---

<b>Interaksi</b>	2.52(cukupenak)	2.40 (tidakenak)	2.25 (tidakenak)	2.33 (tidak enak)
------------------	-----------------	---------------------	---------------------	----------------------

---

### Warna

Hasil penelitian pada warna dangke susu kuda liar Bima yaitu kontrol (P0) adalah 3,33, dan nilai warna tersebut cenderung menurun pada penambahan sari buah terong duri dengan berbagai konsentrasi, yaitu berturut-turut 2,99 (P1), 2,73 (P2) dan 2,77 (P3). Nilai rata-rata warna dangke susu kuda liar Bima adalah 2,95 (putih kekuningan). Hal yang sama terjadi juga pada dangke susu kambing PE dengan nilai warna pada perlakuan kontrol (P0) 3,23, dan juga menunjukkan penurunan dengan adanya peningkatan konsentrasi terong duri mencapai 2,45 pada penambahan 3% terong duri (P3). Nilai rata-rata keseluruhan warna dangke susu kambing PE adalah 2,80 (putih kekuningan). Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa jenis ternak tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap warna dangke susu akan tetapi penambahan ekstrak sari terong duri berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap warna dangke yang dihasilkan. Uji lanjut jarak berganda duncans menunjukkan bahwa pada penambahan terong duri sebanyak 2% dan 3% (P2 dan P3) menghasilkan pengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap warna dangke jika dibandingkan dengan perlakuan 1% (P1) dan kontrol (P0), akan tetapi warna susu dangke perlakuan P3 tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) jika dibandingkan dengan P2. Hal yang sama terjadi pada dangke susu pada perlakuan P1 jika dibandingkan dengan PO (kontrol). Tidak terdapat interaksi yang berbeda nyata ( $P<0,05$ ) antara jenis susu kuda liar Bima dan dangke susu kambing peranakan etawa (PE) terhadap warna dangke yang dihasilkan. Warna dangke yang dihasilkan tidak dipengaruhi oleh interaksi jenis susu berupa susu kuda liar bima dan susu kambing PE karena pada penelitian ini proses pasteurisasi susu kuda liar bima dan kambing PE menggunakan metode bath sehingga tidak menyebabkan perubahan warna susu atau karamelisasi akibat pemanasan susu.

Penambahan level sari buah terong duri yang pada level yang berbeda mampu memberikan interaksi yang signifikan pada warna dangke yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi terong duri maka semakin banyak pula kandungan senyawa antiodisnin dalam dangke sehingga berpengaruh terhadap warna. Hasil penelitian Hatta *et, al.*, (2013) menunjukkan bahwa warna dangke yang diperoleh di Enrekang berbeda dengan yang dihasilkan pada penelitian ini dimana rata-rata warna dangke yang dihasilkan putih. Warna dangke susu kerbau yang dibuat oleh masyarakat Enrekang 63,9% putih kekuningan, 16,7% putih keabuan dan 19,4% putih.

## **Tekstur**

Berdasarkan hasil penelitian (tabel 2) diketahui nilai rata-rata tekstur dangke susu kuda liar Bima pada perlakuan kontrol (P0) adalah (2,80) cukup lembut, meningkat hingga 2,84 pada P1, namun menurun pada P2 dengan nilai 2,56 dan kembali meningkat pada P3 dengan nilai 2,76. Nilai rata-rata keseluruhan tekstur dangke susu kuda liar Bima adalah 2,74 (cukup lembut). Sedangkan pada dangke susu kambing PE tekstur pada perlakuan kontrol 2,73 dan cenderung menurun dengan peningkatan konsentrasi terong duri mencapai 2,44 pada perlakuan P2 (2% terong duri) namun kembali meningkat pada P3 (2,52). Nilai rata-rata keseluruhan tekstur dangke susu kambing PE adalah 2,61 (cukup lembut).

Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa jenis ternak dan penambahan level sari buah terong duri tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tekstur dangke susu kuda liar Bima dan dangke susu kambing PE. Tidak terdapat interaksi yang nyata antara jenis susu terhadap tekstur dangke yang dihasilkan yaitu agak lembut. Hal ini diduga dikarenakan kandungan kadar air yang terdapat pada susu kuda liar Bima dan susu kambing peranakan etawa sama yaitu 89%. Hasil penelitian ini sesuai dengan yang dilakukan Putri (2007) bahwa uji organoleptik terhadap tekstur keju yang dihasilkan yaitu lembut yang dipengaruhi oleh kadar air dalam susu. Selanjutnya penambahan level terong duri yang berbeda nyatanya tidak memberikan interaksi yang berbeda pada tekstur dangke yang dihasilkan, meskipun ada peningkatan senyawa flavonoid seiring dengan meningkatnya level terong duri yang ditambahkan dalam susu. Flavonoid mampu mengikat protein pada susu sehingga membentuk gumpalan. Gumpalan tersebut berupa padatan yang diperoleh akibat denaturasi protein yang disebabkan karena proses pemanasan (Nishinari, *et al.*, 2014).

## **Aroma**

Aroma adalah bau dari produk makanan. Aroma sendiri merupakan suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori. Hasil uji faktorial pada aroma dangke susu kuda liar Bima pada perlakuan kontrol (P0) adalah amis (2,89) dan cenderung menurun hingga 2,67 pada P2, namun kembali meningkat pada P3 (2,83) dengan aroma yang sama yaitu amis. Nilai rata-rata keseluruhan aroma dangke susu kuda liar Bima adalah 2,78 (amis). Sedangkan pada dangke susu kambing PE nilai aroma pada perlakuan kontrol adalah 2,85 (amis) cenderung menurun hingga 2,48 pada P2, namun kembali meningkat pada P3 (2,52).

Nilai rata-rata keseluruhan aroma dangke susu kambing PE adalah 2,58 (amis). Hasil analisis variansi (tabel 2) menunjukkan bahwa jenis ternak dan penambahan level sari buah terong duri tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap aroma dangke susu kuda liar Bima. Jenis ternak yang berbeda dan penambahan level terong duri yang berbeda tidak memberikan nilai interaksi yang berbeda pada aroma dangke yang dihasilkan. Aroma dangke yang dihasilkan adalah amis yang merupakan aroma khas susu kuda liar bima dan susu kambing PE. Tidak adanya aroma khas dari terong duri menyebabkan aroma dangke yang dihasilkan sesuai aroma susu, meskipun ada peningkatan jumlah terong duri yang ditambahkan dalam proses pembuatan dangke. Hasil penelitian ini sesuai dengan yang dilakukan Pulungan *et.al.*, (2020) dan Hatta *et. al.*, (2013) menunjukkan bahwa aroma dari dangke susu sapi dan susu kambing PE memiliki aroma susu yang kuat. Aroma susu ditimbulkan dari proses pemanasan susu yang mempengaruhi kandungan senyawa volatil dari asam lemak susu (Cadwallader dan Singh, 2009).

### **Rasa**

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam penilaian seseorang terhadap kualitas suatu bahan pangan. Ketika suatu bahan pangan dikonsumsi, rasa akan dideteksi oleh indera pengecap manusia. Rasa yang terdeteksi akan mempengaruhi pemilihan, asupan, penyerapan dan pencernaan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian (tabel 2) diketahui rasa dangke susu kuda liar Bima pada perlakuan kontrol (P0) adalah 2,57 meningkat pada P1 (2,64) namun menurun hingga 2,41 pada P2 dan kembali meningkat hingga 2,48 pada P3. Nilai rata-rata keseluruhan tekstur dangke susu kuda liar Bima adalah 2,52 (cukup enak). Sedangkan pada dangke susu kambing PE tekstur pada perlakuan kontrol 2,47 dan cenderung menurun dengan peningkatan konsentrasi terong duri mencapai 2,09 pada perlakuan P2 (2% terong duri) namun kembali meningkat pada P3 (2,19). Nilai rata-rata keseluruhan rasa dangke susu kambing PE adalah 2,23 (tidak enak). Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa jenis ternak berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap rasa dangke yang dihasilkan. Rasa susu kuda liar yang cenderung berasa asam menghasilkan rasa dangke yang hampir sama, berbeda dengan rasa susu kambing PE yang hambar namun agak manis. Rasa berbeda yang dihasilkan diduga disebabkan oleh perbedaan kandungan bahan kering dalam susu yang menggumpal. Krisnaningsih, (2014) mengemukakan bahwa cita rasa keju dihasilkan oleh asam aminopada protein susu yang menggumpal akibat enzim proteolitik yang merupakan kombinasi dari beberapa rasa. Sebaliknya, penambahan terong

duri pada level yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap rasa dangke susu kuda liar bima dan susu kambing PE yang dihasilkan. Hasil penelitian ini berbeda dengan yang dilakukan Sulmiyati(2017) bahwa rasa dangke dipengaruhi secara nyata ( $p<0,05$ ) oleh penambahan level *crude* papain yang diberikan, dimana semakin tinggi level *crude* papain akan memberikan rasa pahit pada dangke.

### KESIMPULAN

Interaksi antara jenis susu ternak dan penambahan sari terong duri yang berbeda tidak memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptik meliputi aroma, tekstru, dan rasa. Tetapi memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptik yaitu warna. Perlakuan penggunaan level terong duri terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan P1 (1% terong duri) untuk dangke susu kuda liar Bimamaupun susu kambing PE.

### DAFTAR PUSTAKA

- Brittany D. Faurry. 2011. Solanum carolinense: An Insight into Its Traditional Use, Phytochemistry, and Pharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*. H,C 11(6), 1-42.
- Cadwallader, K. R., & Singh, T. K. (2009). Flavours and off-flavours in milk and dairy products. *Advanced dairy chemistry: Volume 3: Lactose, water, salts and minor constituents*, 631-690.
- Disnak. 2013. Produksi Susu Kambing, Harus Diikuti Manajemen Pasca Panen, <http://disnak.jatimprov.go.id/web/beritautama/read/1005/.VKLegcEIA#.VKLhicEIA>. Diakses 7 Maret 2024.
- Ditjennak. 2015. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. Jakarta.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., dan Malaka, R. 2013. Survei potensi dangke susu sapi sebagai alternatif dangke susu kerbau di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *JITP*, 3(1): 40-50.
- Melia, S., Purwanti, E., Yuherman, Juliyarsi, I., Ferawati, dan Purwanto, H. 2018. Susu Potensi Pangan Probiotik. Andalas University Press. Padang.
- Murtidjo. 1993. Memelihara Kambing Sebagai Ternak Potong dan Perah. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Pulungan, M. H., Kamilia, M. M., & Dewi, I. A. (2020). Optimasi konsentrasi enzim papain dan suhu pemanasan pada pembuatan dangke dengan response surface method (RSM). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 57-68.

Sujaya, I. N., 2008. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Susu Kuda Sumbawa. *Jurnal Veteriner*. 9(2): 52- 59.

Sulmiyati, S., dan Said, N. S. 2018. Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech*, 38(3) :345-355