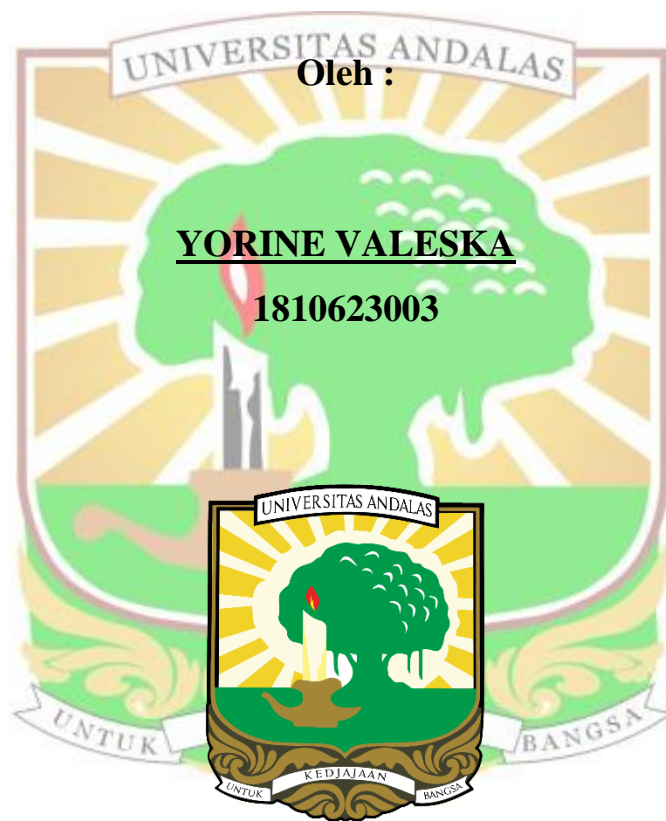


**PENGARUH PENAMBAHAN JENIS GULA DENGAN
KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP KADAR
PROTEIN, NILAI KALORI, TINGKAT KEMANISAN DAN
SENSORI KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN JENIS GULA DENGAN KONSENTRASI
YANG BERBEDA TERHADAP KADAR PROTEIN, NILAI KALORI,
TINGKAT KEMANISAN, DAN SENSORI KEFIR SUSU SAPI**

Yorine Valeska, dibawah bimbingan
Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP dan **Ferawati, S.Pt., MP**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi antara penambahan jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar protein, nilai kalori, tingkat kemanisan dan sensori kefir susu sapi. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan 2 faktor. Faktor A (jenis gula) sebanyak 4 taraf yaitu A1 (madu lebah), A2 (madu galo-galo), A3 (inulin) dan A4 (gula semut). Faktor B (konsentrasi gula) sebanyak 3 taraf yaitu B1 (3%), B2 (6%) dan B3 (9%). Peubah yang diamati adalah kadar protein, nilai kalori, tingkat kemanisan dan sensori. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($P < 0,05$) antara faktor A dengan faktor B pada tingkat kemanisan dan sensori rasa, namun tidak terdapat interaksi yang nyata ($P > 0,05$) pada kadar protein, nilai kalori, sensori aroma dan tekstur. Tingkat kemanisan kefir susu sapi tertinggi yaitu 14,17%Brix pada penambahan gula semut sebanyak 9% dan terendah 8,00%Brix pada penambahan inulin sebanyak 3%. Rataan kadar protein kefir susu sapi tertinggi yaitu 4,62% pada penambahan madu galo-galo. Nilai kalori kefir susu sapi tertinggi yaitu 79,70kkal/100 gr pada penambahan gula sebanyak 9%. Sensori rasa yang paling disukai panelis terletak pada penambahan madu lebah sebanyak 9% yaitu 4,36, sensori aroma adalah pada penambahan gula semut dengan rata-rata 3,55 dan sensori tekstur pada penambahan madu lebah yaitu 3,59. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kombinasi perlakuan terbaik diperoleh pada kefir susu sapi dengan penambahan gula semut sebanyak 9%.

Keyword: *kefir, madu lebah, madu galo-galo, inulin, gula semut*