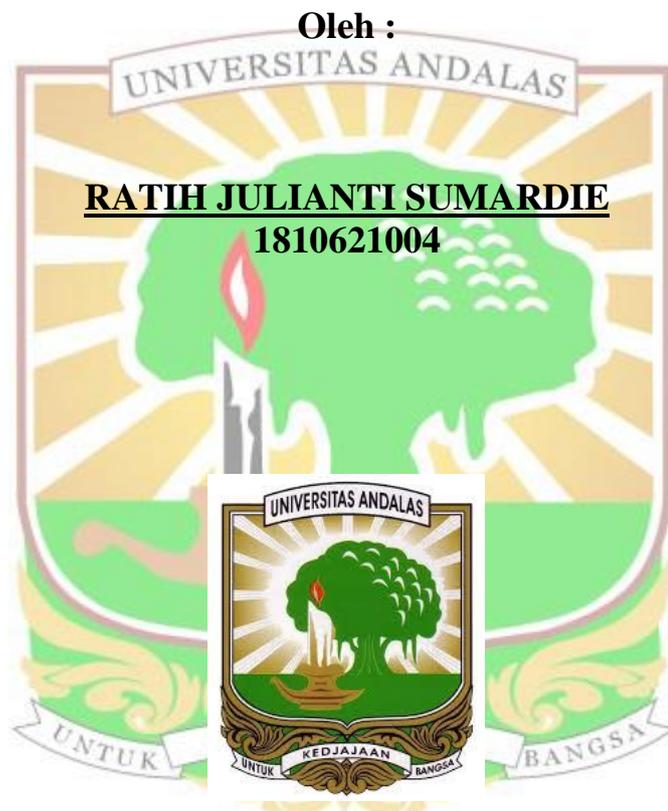


**PENGARUH PENAMBAHAN JENIS GULA DENGAN  
KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR LEMAK,  
KADAR ABU DAN TOTAL FENOL KEFIR SUSU SAPI**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**RATIH JULIANTI SUMARDIE**  
**1810621004**

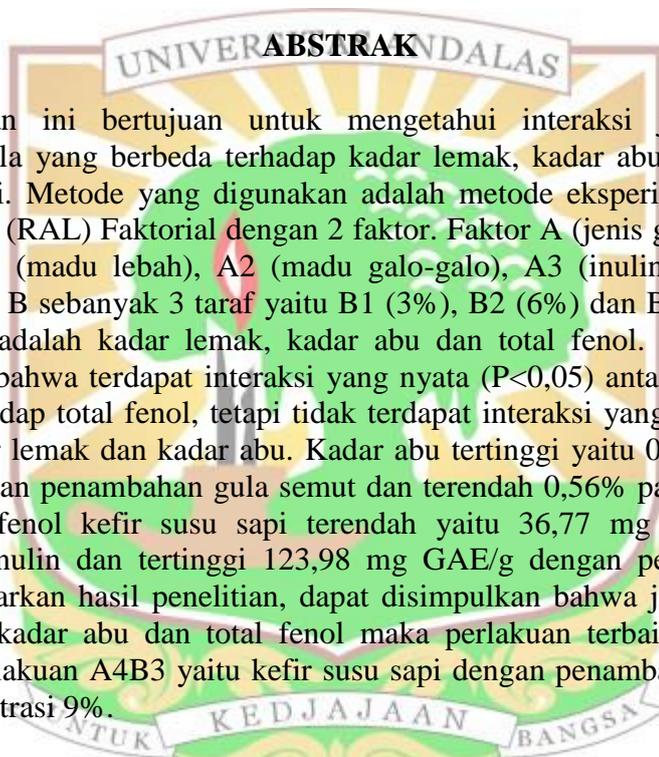
**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2022**

# PENGARUH PENAMBAHAN JENIS GULA DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR ABU DAN TOTAL FENOL KEFIR SUSU SAPI

**Ratih Julianti Sumardie**, dibawah bimbingan

**Dr. Sri Melia, S.TP., MP dan Ferawati, S.Pt., MP**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2022



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi jenis gula dan konsentrasi gula yang berbeda terhadap kadar lemak, kadar abu dan total fenol 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 sebanyak 3 taraf yaitu B1 (3%), B2 (6%) dan B3 (9%). Peubah yang diamati adalah kadar lemak, kadar abu dan total fenol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $P < 0,05$ ) antara Faktor A dan Faktor B terhadap total fenol, tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar lemak dan kadar abu. Kadar abu tertinggi yaitu 0,86% pada kefir susu sapi dengan penambahan gula semut dan terendah 0,56% pada penambahan inulin. Total fenol kefir susu sapi terendah yaitu 36,77 mg GAE/g dengan penambahan inulin dan tertinggi 123,98 mg GAE/g dengan penambahan gula semut. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa jika ditinjau dari kadar lemak, kadar abu dan total fenol maka perlakuan terbaik terdapat pada kombinasi perlakuan A4B3 yaitu kefir susu sapi dengan penambahan gula semut dengan konsentrasi 9%.

**Kata Kunci :** *kefir, susu sapi, gula, konsentrasi, abu, fenol, lemak*