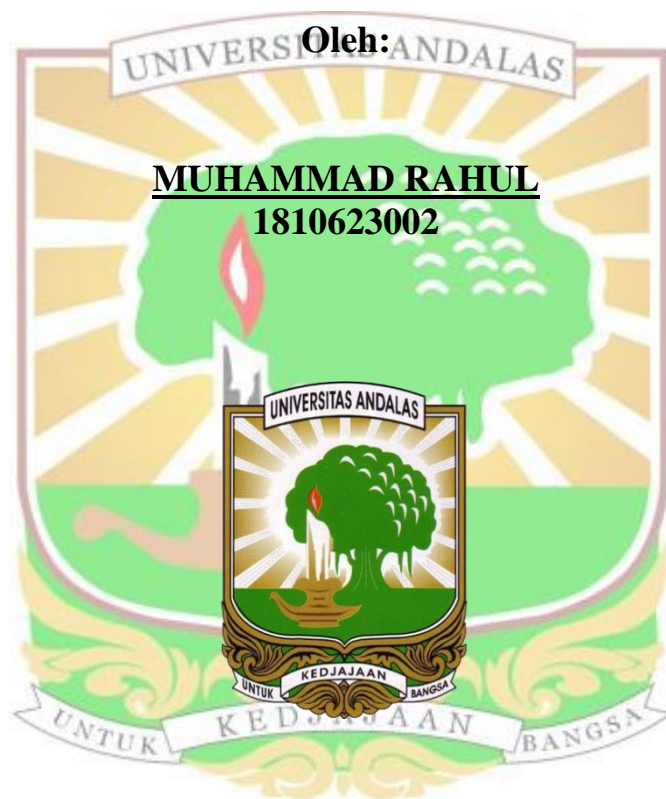


**PENGARUH PENAMBAHAN JENIS GULA DENGAN
KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP KADAR AIR,
pH DAN TOTAL TITRASI ASAM KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI



Dibawah Bimbingan :

Dr. Sri Melia, S.TP., MP

Ferawati, S.Pt., MP

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2022

PENGARUH PENAMBAHAN JENIS GULA DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP KADAR AIR, pH DAN TOTAL TITRASI ASAM KEFIR SUSU SAPI

Muhammad Rahul, dibawah bimbingan

Dr. Sri Melia, STP., 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 penggunaan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda terhadap kadar air, pH dan Total Titrasi Asam (TTA) kefir susu sapi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A merupakan jenis gula sebanyak 4 taraf (madu lebah, madu galo-galo, inulin dan gula semut) dan faktor B adalah konsentrasi penambahan gula sebanyak 3 taraf (3%,6% dan 9%). Peubah yang diamati yaitu kadar air, pH dan Total Titrasi Asam (TTA) kefir susu sapi. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya interaksi yang nyata ($P < 0.05$) antara jenis gula dengan konsentrasinya terhadap kadar air, namun tidak terjadi interaksi ($P > 0.05$) terhadap nilai pH dan TTA. Kefir susu sapi memiliki rata-rata kadar air 84,14-85,03% dan rata-rata pH 3,80-3,98 serta TTA memiliki rata-rata 1,21-1,45%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, pH dan TTA kefir susu sapi. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan berbagai jenis gula dengan konsentrasi yang berbeda jika ditinjau dari kadar air, pH dan TTA mendapatkan perlakuan terbaik pada kombinasi perlakuan A4B3 yaitu penambahan gula semut sebanyak 9%.

Kata Kunci : *kefir, susu sapi, jenis gula, pH, TTA*

