

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU RAMBAT
TERHADAP KADAR SERAT, VISKOSITAS, TOTAL KOLONI
BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) DAN NILAI
ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI

Tiara, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi, S.P. M.P dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau rambat (*Ciclea barbata Miers*) terhadap (kadar serat, viskositas, total koloni bakteri asam laktat dan nilai organoleptik) susu fermentasi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan ekstrak daun cincau sebanyak A (0%), B(1%), C (3%), D (5%), E (7%). Peubah yang diamati adalah kadar serat, viskositas, total koloni bakteri asam laktat dan nilai organoleptik susu fermentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun cincau hijau rambat terhadap susu fermentasi berpengaruh sangat nyata meningkatkan kadar serat dan total koloni bakteri asam laktat, berpengaruh tidak nyata pada viskositas dan uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian diambil kesimpulan bahwa pengaruh penambahan ekstrak daun cincau rambat pada susu fermentasi pada perlakuan E (7%) memberikan hasil terbaik dengan kadar serat 0,4009%, viskositas 12,38 Cpa, total koloni bakteri asam laktat $10,50 \times 10^6$ cfu/ml, dan nilai organoleptik masih disukai panelis dengan nilai rasa 1,64 aroma 1,52 dan tekstur 1,52.

Kata Kunci : *Susu, Fermentasi, Ekstrak, Cincau.*