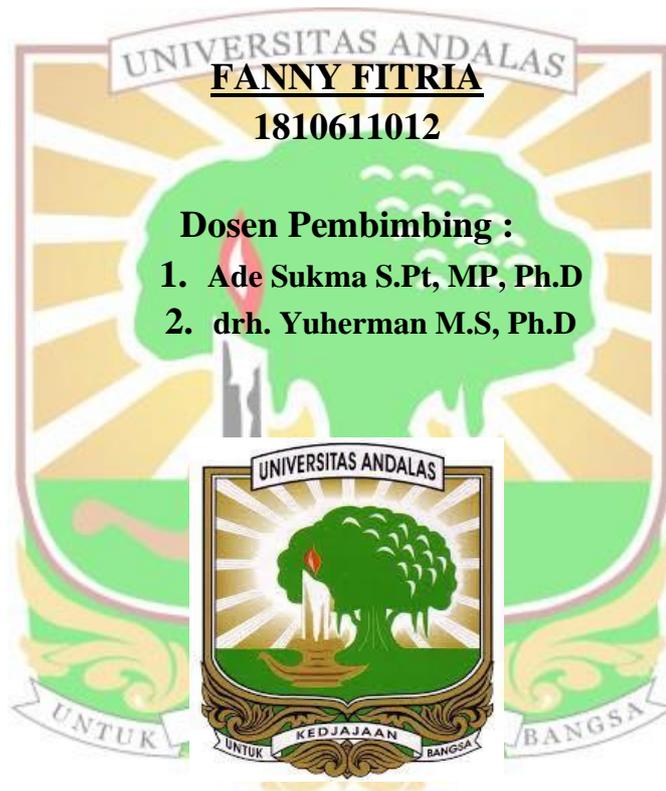


**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK
(*Musa balbisiana*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL ASAM
TERTITRASI DAN TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT SUSU
FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4**

SKRIPSI

Oleh:



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK
(*Musa balbisiana*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL ASAM
TERTITRASI DAN TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT SUSU
FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4**

Fanny Fitria, dibawah bimbingan
Ade Sukma S.Pt, MP, Ph.D dan **drh. Yuherman M.S, Ph.D**
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung pisang kepok dalam pembuatan susu fermentasi terhadap pH, total asam tertitrasi dan total bakteri asam laktat. Penelitian ini menggunakan susu sapi sebanyak 2000 ml yang di peroleh dari peternak sapi perah yang ada di Limau Manis, tepung pisang kepok sebanyak 100 gram dengan bahan baku pisang dari pasar Bandar Buat dan inokulum yang digunakan sebagai probiotik adalah *Lactococcus lactis* D4 yang diisolasi dari dadih asal Kabupaten Tanah Datar. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung pisang kepok A (0%), B (2,5%), C (5%), D (7,5%), E (10%). Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah pH, total asam tertitrasi dan total bakteri asam laktat. Hasil analisis keragaman menunjukkan penambahan tepung pisang kepok pada susu fermentasi memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0.05$) terhadap pH, total asam tertitrasi dan total bakteri asam laktat. Berdasarkan hasil penelitian bahwa penambahan tepung pisang kepok terbaik dengan perlakuan 10% menghasilkan pH 4.61, total asam tertitrasi 0.94% dan total bakteri asam laktat 24.75×10^9 CFU/ml.

Kata kunci : bakteri asam laktat, fermentasi, *Lactococcus lactis* D4, susu sapi, tepung pisang kepok.