

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG  
(*Amorphophallus oncophyllus*) TERHADAP KADAR AIR,  
KADAR PROTEIN, VISKOSITAS, DAN UJI ORGANOLEPTIK  
SUSU KAMBING FERMENTASI *Levilactobacillus brevis* DSM02**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG (*Amorphophallus  
oncophyllus*) TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN,  
VISKOSITAS, DAN UJI ORGANOLEPTIK SUSU KAMBING  
FERMENTASI *Levilactobacillus brevis* DSM02**

**VIRA OKTAVIA HERNITA** di bawah bimbingan  
**Dr. Sri Melia, S.TP., MP dan Ade Sukma, S.Pt, MP., Ph.D**  
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak  
Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2023

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar air, kadar protein, viskositas, dan uji organoleptik susu kambing fermentasi *Levilactobacillus brevis* DSM02. Penelitian ini menggunakan susu kambing sebanyak 6 liter, susu skim bubuk sebanyak 100 gram, dan tepung porang sebanyak 30 gram. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Penambahan tepung porang pada susu kambing fermentasi adalah A (0%), B (0,25%), C (0,50%), D (0,75%) dan E (1%). Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air, kadar protein, viskositas, dan uji organoleptik. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan tepung porang pada susu kambing fermentasi berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kadar air, viskositas, nilai organoleptik tekstur, dan nilai organoleptik warna. Tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap kadar protein, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik aroma, dan nilai organoleptik penerimaan keseluruhan. Pada penelitian dapat disimpulkan bahwa susu kambing fermentasi dengan penambahan terbaik didapat pada perlakuan B yaitu penambahan 0,25 % dengan kadar air 84,33%, kadar protein 2,77%, dan viskositas 6.114 cP. Nilai organoleptik yang masih dapat diterima panelis, nilai rasa 3,28 (sedikit suka), nilai aroma 3,85 (suka), nilai tekstur 3,92 (suka), nilai warna 4,03 (suka), dan nilai penerimaan keseluruhan 3,57 (suka).

**Kata kunci :** fermentasi, *Levilactobacillus brevis* DSM02, susu kambing, tepung porang