

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK
(*Musa balbisiana*) TERHADAP ANALISIS GIZI DAN
ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4**

SKRIPSI

Oleh:



MUHAMMAD HASAN

1810611011

Dosen Pembimbing

Ade Sukma, S. Pt., MP, Ph. D

Ade Rakhmadi S. Pt., MP

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2023**

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK (*Musa balbisiana*) TERHADAP ANALISIS GIZI DAN ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis D4*

Muhammad Hasan, di bawah bimbingan
Ade Sukma, S. Pt., MP, Ph. D dan **Ade Rakhmadi S. Pt., MP**
Dapartemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan persentase terbaik penambahan tepung pisang kepok (*Musa balbisiana*) pada susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* ditinjau dari organoleptik, kadar air, kadar lemak dan kadar protein. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi segar, starter *Lactococcus lactis D4* dan tepung pisang kepok. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan tepung pisang kepok (*Musa balbisiana*) yaitu A (0%), B (2,5%), C (5%), D (7,5%), dan E (10%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung pisang kepok (*Musa balbisiana*) pada pembuatan susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan uji organoleptik, tetapi memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar lemak. Rentang hasil pengujian susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* adalah kadar air 80,39-85,93%, kadar lemak 3,56-4,49%, kadar protein 3,94-5,14%, uji warna 4,22-5,70 (netral), uji aroma 4,24-4,96 (netral), uji rasa 3,86-4,74 (agak suka), uji tekstur 4,36-5,72 (agak suka) dan daya terima keseluruhan 4,38-5,10 (agak suka). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan E dengan penambahan tepung pisang kepok (*Musa balbisiana*) sebanyak 10% pada susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 80,39%, kadar lemak 3,93, kadar protein 5,14 dan daya terima keseluruhan 5,10 (agak suka).

Kata kunci : *tepung pisang kepok (Musa balbisiana), Lactococcus lactis D4, susu fermentasi, analisis gizi, uji organoleptik*