

**EFEKTIVITAS DOSIS STARTER TERHADAP PERKEMBANGAN  
MIKROBA SERTA NILAI ORGANOLEPTIK MINUMAN KEFIR SUSU**

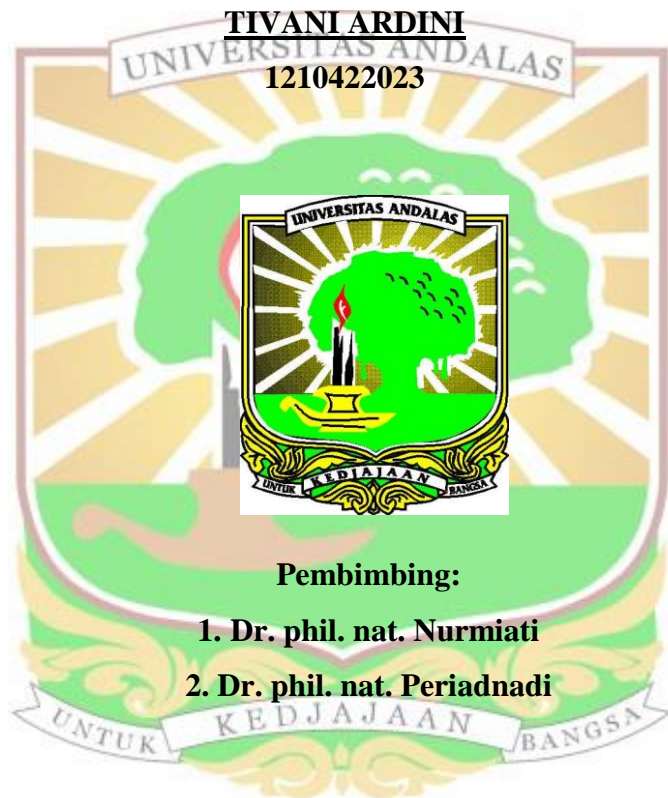
**SAPI**

**SKRIPSI**

**OLEH :**

**TIVANI ARDINI**

**1210422023**



**Pembimbing:**

**1. Dr. phil. nat. Nurmiati**

**2. Dr. phil. nat. Periadnadi**

**JURUSAN BIOLOGI**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

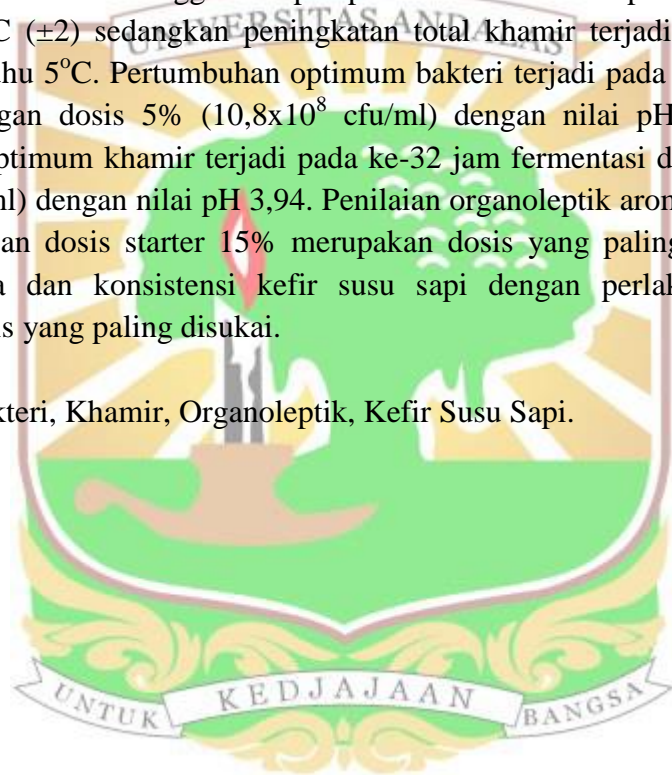
**PADANG**

**2016**

## ABSTRAK

Penelitian tentang “Efektivitas Dosis Starter Terhadap Perkembangan Mikroba Serta Nilai Organoleptik Minuman Kefir Susu Sapi” telah dilakukan dari bulan Mei sampai Juli 2016 di Laboratorium Riset Mikrobiologi Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Andalas, Padang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yang hasilnya disajikan secara deskriptif sementara nilai organoleptik aroma, rasa dan konsistensi kefir susu sapi dianalisis secara statistik dengan Uji Jenjang Bertanda Wilcoxon. Hasil penelitian menunjukkan perkembangan bakteri tertinggi terdapat pada fermentasi tahap 1 yang dilakukan pada suhu 25°C (+2) sedangkan peningkatan total khamir terjadi pada fermentasi tahap 2 pada suhu 5°C. Pertumbuhan optimum bakteri terjadi pada waktu ke-24 jam fermentasi dengan dosis 5% ( $10,8 \times 10^8$  cfu/ml) dengan nilai pH 4,12 sementara pertumbuhan optimum khamir terjadi pada ke-32 jam fermentasi dengan dosis 15% ( $7,90 \times 10^7$  cfu/ml) dengan nilai pH 3,94. Penilaian organoleptik aroma kefir susu sapi dengan perlakuan dosis starter 15% merupakan dosis yang paling disukai panelis sedangkan rasa dan konsistensi kefir susu sapi dengan perlakuan dosis 10% merupakan dosis yang paling disukai.

Kata kunci: Bakteri, Khamir, Organoleptik, Kefir Susu Sapi.



## ABSTRACT

A study about “Effectivity of Starter Dosage about Microbe Development and Organoleptic Value in Cow Kefir” has been done from May until July 2016 in Microbiology Research Laboratory, Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, University of Andalas, Padang. This study used descriptive method and the data was presented descriptively while the organoleptic about aroma, taste and consistency of cow’s kefir statistically analyzed by Wilcoxon Signed Rank Test. The results showed that the highest development of bacteria occurred on the first fermentation (temperature 25°C ( $\pm 2$ )) while the highest development of yeast occurred on the second fermentation (temperature 5°C). The optimum growth of bacteria occurred on 24 hours fermentation with dosage of starter 5% ( $10,8 \times 10^8$  cfu/ml) in pH value 4,12 while the optimum growth of yeast occurred on 32 hours fermentation with dosage of starter 15% ( $7,90 \times 10^7$  cfu/ml) in pH value 3,94. Organoleptic value for aroma that cow’s kefir with dosage 15% was the highest likers of panelics while taste and consistency in cow’s kefir with dosage 10% that have the highest likers of panelics.

Keywords: Bacteria, Yeast, Organoleptic, Cow’s Kefir.

