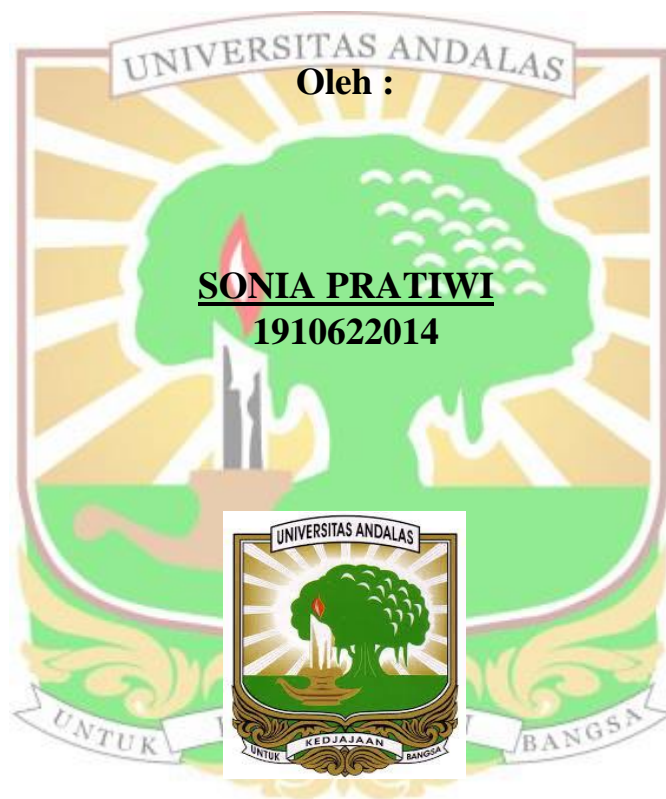


**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH NANGKA
(*Artocarpus heterophyllus* L.) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI
ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN TOTAL
KHAMIR ES KRIM SINBIOTIK KEFIR**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2023**

PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH NANGKA (*Artocarpus heterophyllus* L.) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN TOTAL KHAMIR ES KRIM SINBIOTIK KEFIR

Sonia Pratiwi, dibawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S.TP., MP dan **Ferawati, S.Pt., MP**
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) terhadap pH, total titrasi asam (TTA), total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah nangka pada es krim sinbiotik kefir sebanyak A(0%), B (10%), C (20%), D (30%) dan E (40%). Peubah yang diamati yaitu pH, Total Titrasi Asam (TTA), total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah nangka memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) menurunkan nilai pH, namun meningkatkan total titrasi asam (TTA), total bakteri asam laktat dan total khamir es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh hasil terbaik pada perlakuan C yaitu penambahan *pulp* buah nangka sebanyak 20% dengan nilai pH 5,55; nilai TTA 0,91%; total bakteri asam laktat $21,26 \times 10^8$ CFU/ml dan total khamir $21,41 \times 10^7$ CFU/ml.

Kata kunci : *bakteri asam laktat, es krim, kefir, khamir, pH, pulp nangka*

