

**EFEKTIVITAS DOSIS STARTER TERHADAP PERKEMBANGAN  
MIKROBA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN KEFIR AIR SUSU  
KAMBING ETAWA**

**SKRIPSI SARJANA BIOLOGI**



**JURUSAN BIOLOGI  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2016**

## ABSTRAK

Penelitian ini mengenai “Efektivitas Dosis Starter Terhadap Perkembangan Mikroba dan Organoleptik Minuman Kefir Air Susu Kambing Etawa”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perkembangan mikroba selama 24 jam fermentasi suhu 23-27°C dilanjutkan 12 jam fermentasi suhu 5°C. Menentukan dosis terbaik dalam pembuatan kefir susu kambing. Mengetahui nilai organoleptik dari tiga dosis berbeda berdasarkan capaian jumlah mikroorganisme tertinggi. Metode yang digunakan yang dalam penelitian ini merupakan metode deskriptif. Total bakteri tertinggi pada fermentasi kefir susu kambing terdapat dalam proses fermentasi tahap I yang dilakukan pada suhu 23-27°C, sedangkan total khamir tertinggi terdapat pada fermentasi tahap II dalam suhu 5°C. Dosis 5% merupakan dosis terbaik untuk pembuatan kefir susu kambing dengan total bakteri tertinggi (9,83 cfu/ml) serta total khamir (6,78 cfu/ml) memiliki nilai pH 4,57. Nilai organoleptik aroma dan kosistensi kefir susu kambing yang disukai panelis diperoleh dari kefir dengan dosis 15% sementara kefir susu kambing dengan dosis starter 10% merupakan rasa kefir yang paling disukai oleh panelis

Kata kunci: Mikroba, organoleptik, kefir, dosis, fermentasi.



## ABSTRACT

Effectiveness dosages starter about growing of microbe and organoleptic in etawa goat kefir drink had been studied. The research aimed to study the growing of microbe along 24 hours fermentation in 23-27°C and 12hours fermentation in 5°C. Determine the effective dosages in kefir fermentation. To know organoleptic value from three different dosages base on the highest microbe growth. This study used descriptive method. Result indicated the highest total bacteria was in fermentation I with temperature 23-27°C, the highest total of yeast in fermentation II with temperature 5°C. 5% dosages was the best result to fermentation goat kefir with 9.83 cfu/ml bacteria, 6.78 cfu/ml yeast and pH 4.57. 15% was the best result for flavour and consistency of kefir and 10 % was the best result for taste of kefir.

Key word: Microbe, goat, organoleptic, kefir, dosages, fermentation

