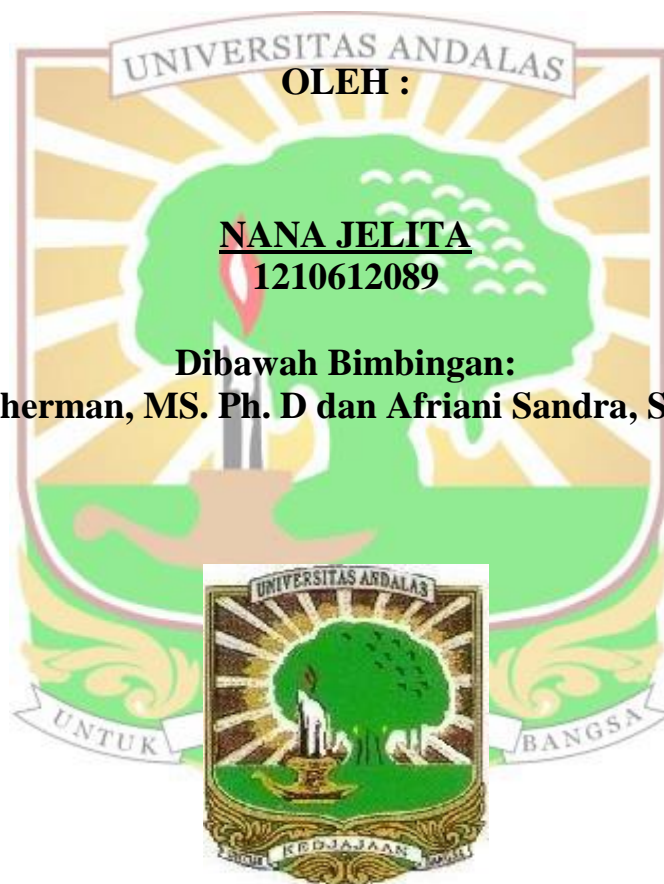


**PENGARUH KOMBINASI *Lactobacillus plantarum* DAN
Streptococcus thermophilus DENGAN PENAMBAHAN SARI
TERONG BELANDA (*Solanum betaceum*) TERHADAP
KADAR SERAT KASAR, DERAJAT KEASAMAN (TTA) DAN
NILAI ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI**

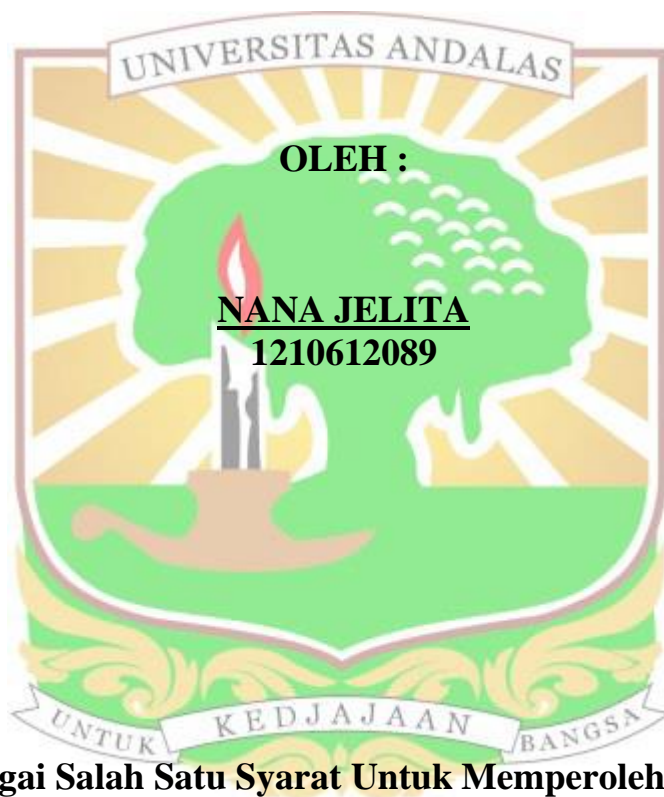
SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PENGARUH KOMBINASI *Lactobacillus plantarum* DAN
Streptococcus thermophilus DENGAN PENAMBAHAN SARI
TERONG BELANDA (*Solanum betaceum*) TERHADAP
KADAR SERAT KASAR, DERAJAT KEASAMAN (TTA) DAN
NILAI ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI**

SKRIPSI



OLEH :

NANA JELITA
1210612089

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

PENGARUH KOMBINASI *Lactobacillus plantarum* DAN *Streptococcus thermophilus* DENGAN PENAMBAHAN SARI TERONG BELANDA (*Solanum betaceum*) TERHADAP KADAR SERAT KASAR, DERAJAT KEASAMAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI

NANA JELITA, dibawah bimbingan
Drh. Yuherman, M.S., Ph. D dan Afriani Sandra S. Pt., M. Sc.
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara kombinasi starter *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan sari terong belanda. Penelitian ini menggunakan susu sapi Friesian Holstein sebanyak 5040 ml yang berasal dari usaha peternakan sapi di Lubuk Minturun, sari terong belanda sebanyak 81 ml dan isolat *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* yang diperoleh dari Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan rancangan acak kelompok dengan pola faktorial 3 x 3 dan 3 kelompok sebagai ulangan. Faktor A (kombinasi starter *Lactobacillus plantarum*:*Streptococcus thermophilus*) terdiri dari 3 taraf, yaitu A1 (1.5%:4.5%), A2 (3%:3%) dan A3 (4.5%:1.5%), faktor B (penambahan sari terong belanda) yang terdiri dari 3 taraf yaitu B1 (10%), B2 (15%) dan B3 (20%). Variabel yang diukur adalah kadar serat kasar, derajat keasaman dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan sari terong belanda berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar serat kasar, namun berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap derajat keasaman, nilai organoleptik warna, aroma dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa terdapat interaksi terhadap kombinasi starter dengan penambahan sari terong belanda pada kadar serat kasar, namun tidak terdapat interaksi pada derajat keasaman dan nilai organoleptik. Perlakuan terbaik diperoleh pada kombinasi starter 4.5%:1.5% dan konsentrasi sari terong belanda 20% dengan kadar serat kasar 0.57%, derajat keasaman 1.26%, nilai organoleptik warna 2.44, aroma 1.76 dan rasa 1.96.

Kata kunci: *susu fermentasi*, *Lactobacillus plantarum*, *Streptococcus thermophilus*, terong belanda.