

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SUSU KAMBING FERMENTASI
MENGUNAKAN STARTER *Lactobacillus fermentum* NCC 2970
TERHADAP TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT, pH, *TOTAL
TITRATABLE ACID* DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :

ISKANDAR ZULKARNAIN
1410622025

Dibawah Bimbingan :

Sri Melia, S.TP., MP
Ferawati, S.Pt., MP



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SUSU KAMBING FERMENTASI
MENGUNAKAN STARTER *Lactobacillus fermentum* NCC 2970
TERHADAP TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT, pH, *TOTAL
TITRATABLE ACID* DAN ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh : **ANDALAS**

ISKANDAR ZULKARNAIN

1410622025

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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SUSU KAMBING FERMENTASI
MENGUNAKAN STARTER *Lactobacillus fermentum* NCC2970
TERHADAP TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT, pH, TOTAL
TITRATABLE ACID DAN ORGANOLEPTIK**

**Iskandar Zulkarnain, di bawah bimbingan
Sri Melia, S.TP, MP dan Ferawati, S.Pt, MP**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan susu kambing fermentasi yang disimpan pada suhu dingin dengan menggunakan starter *Lactobacillus fermentum* NCC2970 terhadap total koloni bakteri asam laktat, pH, *total titratable acid* dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan susu kambing segar sebanyak 3000 ml. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah inkubasi pada suhu 4°C dengan lama penyimpanan P1 (0 hari), P2 (5 hari), P3 (10 hari) dan P4 (15 hari). Peubah yang diamati adalah total koloni bakteri asam laktat, pH, *total titratable acid* dan nilai organoleptik. Lama penyimpanan pada suhu dingin sangat nyata ($P < 0,01$) menurunkan total koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) dan nilai pH, meningkatkan *total titratable acid*, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai organoleptik. Lama penyimpanan susu kambing fermentasi hingga 15 hari masih dapat mempertahankan kualitas susu fermentasi sebagai produk pangan, dengan total koloni bakteri asam laktat berkisar $5 \times 10^8 - 22 \times 10^8$ CFU/ml, nilai pH berkisar antara 4,0 – 4,9, *total titratable acid* berkisar antara 0,80 – 1,51%, organoleptik aroma 1,53 – 1,76, organoleptik rasa 1,34 – 1,42 dan organoleptik tekstur 1,39 – 1,96. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penyimpanan susu kambing fermentasi pada suhu dingin hingga 15 hari masih mampu mempertahankan produk susu kambing fermentasi untuk dapat dikonsumsi.

Kata kunci : *fermentasi, Lactobacillus fermentum* NCC2970, *penyimpanan, susu kambing*