

**KUALITAS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KEFIR  
SUSU KAMBING DENGAN EKSTRAK ROSELLA MERAH  
(*Hibiscus sabdariffa* L.) PADA PENYIMPANAN  
REFRIGERATOR**

**SKRIPSI**

**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**KUALITAS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KEFIR  
SUSU KAMBING DENGAN EKSTRAK ROSELLA MERAH  
(*Hibiscus sabdariffa* L.) PADA PENYIMPANAN  
REFRIGERATOR**

**SKRIPSI**

Oleh :



**AFIFAH HUSNA REZA**  
**1410611009**

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

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

# KUALITAS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KEFIR SUSU KAMBING DENGAN EKSTRAK ROSELLA MERAH (*Hibiscus sabdariffa* L.) PADA PENYIMPANAN REFRIGERATOR

Afifah Husna Reza di bawah bimbingan  
Indri Juliyarsi, MP dan Aronal Arief Putra, Ph.D  
Bagian Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2019

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik kefir selama 9 hari penyimpanan suhu refrigerator (4°C). Penelitian ini menggunakan susu kambing sebanyak 5 liter, 5% granula kefir dan 1,5 kg bunga rosella merah. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Pemberian ekstrak bunga rosella merah pada kefir susu kambing adalah perlakuan A = 0%; perlakuan B = 0,5%; perlakuan C = 1%; perlakuan D = 1,5%; dan perlakuan E = 2%. Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu pH, *Total Titratable Acid* (TTA), viskositas, aktivitas antioksidan, dan organoleptik. Semakin besar penambahan ekstrak bunga rosella merah semakin rendah nilai pH, semakin meningkat viskositas, dan aktivitas antioksidannya. Pada saat yang sama, semakin meningkat daya terima warna, aroma dan tekstur kefir. Perlakuan B dengan penambahan 0,5% ekstrak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* L.) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai pH (3,50), viskositas (1,72 cP), aktivitas antioksidan (87,06 %) dan organoleptik warna 3,20 (agak suka), aroma 3,24 (agak suka), tekstur 3,32 (agak suka) yang dapat diterima oleh panelis.

**Kata kunci** : Fermentasi, Granula kefir, *Hibiscus sabdariffa* Linn, Susu kambing