

**pH, TTA, TOTAL SOLID, DAN SIFAT SENSORI
SUSU FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH SRIKAYA
(*Annona squamosa*)**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**pH, TTA, TOTAL SOLID, DAN SIFAT SENSORI
SUSU FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN
SARI BUAH SRIKAYA
(*Annona squamosa*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

pH, TTA, TOTAL SOLID, DAN SIFAT SENSORI SUSU FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH SRIKAYA (*Annona squamosa*)

Wihda Amaliyasni Sabila di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D. dan Ade Rakhmadi, S.Pt, MP
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2024



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah srikaya (*Annona squamosa*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar pH, TTA, total solid, dan sifat sensori susu fermentasi. Penelitian ini menggunakan 5000 ml susu segar dan 500 ml sari buah srikaya. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan yaitu A = 0%, B = 5%, C = 10%, D = 15%, dan E = 20%. Peubah yang diamati adalah kadar pH, TTA, total solid, dan sifat sensori yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan (*overall acceptance*). Hasil penelitian menunjukkan penambahan sari buah srikaya dalam pembuatan susu fermentasi berpengaruh nyata ($P < 0,05$), meningkatkan nilai TTA dan meningkatkan daya terima sifat sensori dari segi warna, aroma, serta tekstur susu fermentasi, tetapi penelitian ini berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai pH, total solid, dan daya penerimaan sifat sensori (rasa dan penerimaan keseluruhan). Hasil terbaik penelitian ini terdapat pada perlakuan C dengan penambahan sari buah srikaya 10% yang menghasilkan susu fermentasi dengan pH 4,34, TTA 1,54%, total solid 14,12%, dan daya penerimaan sifat sensori yang dapat ditoleransi panelis dengan nilai rasa 4,98 (agak suka), aroma 5,52 (suka), warna 5,52 (suka), tekstur 5,40 (suka), overall acceptance 5,34 (agak suka).

Kata kunci : *Annona squamosa*, susu fermentasi, susu segar, pH, sifat sensori