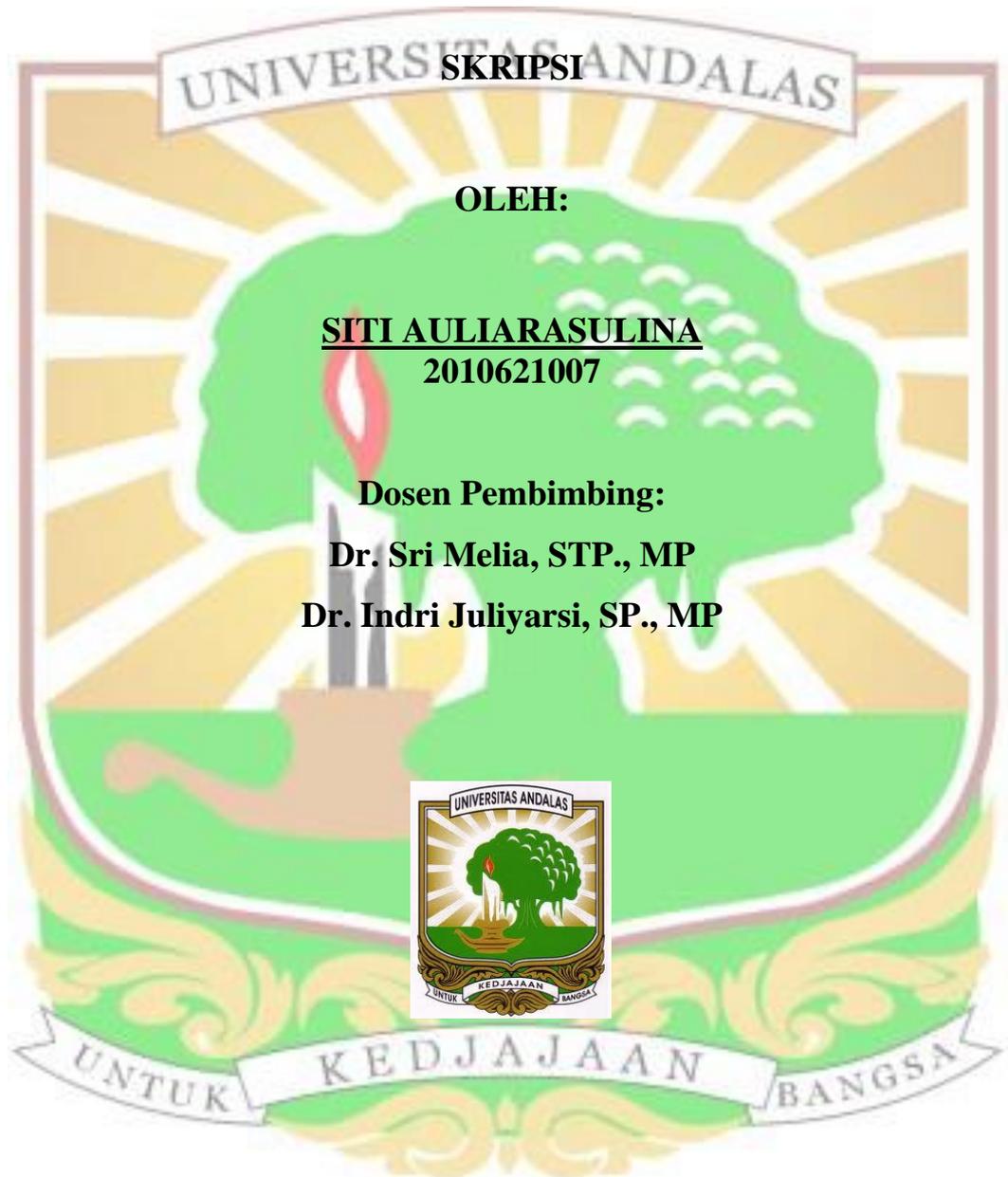


**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SUSU FERMENTASI
MENGUNAKAN *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T
TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL TITRASI ASAM,
TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT DAN
ORGANOLEPTIK**



SKRIPSI

OLEH:

SITI AULIARASULINA

2010621007

Dosen Pembimbing:

Dr. Sri Melia, STP., MP

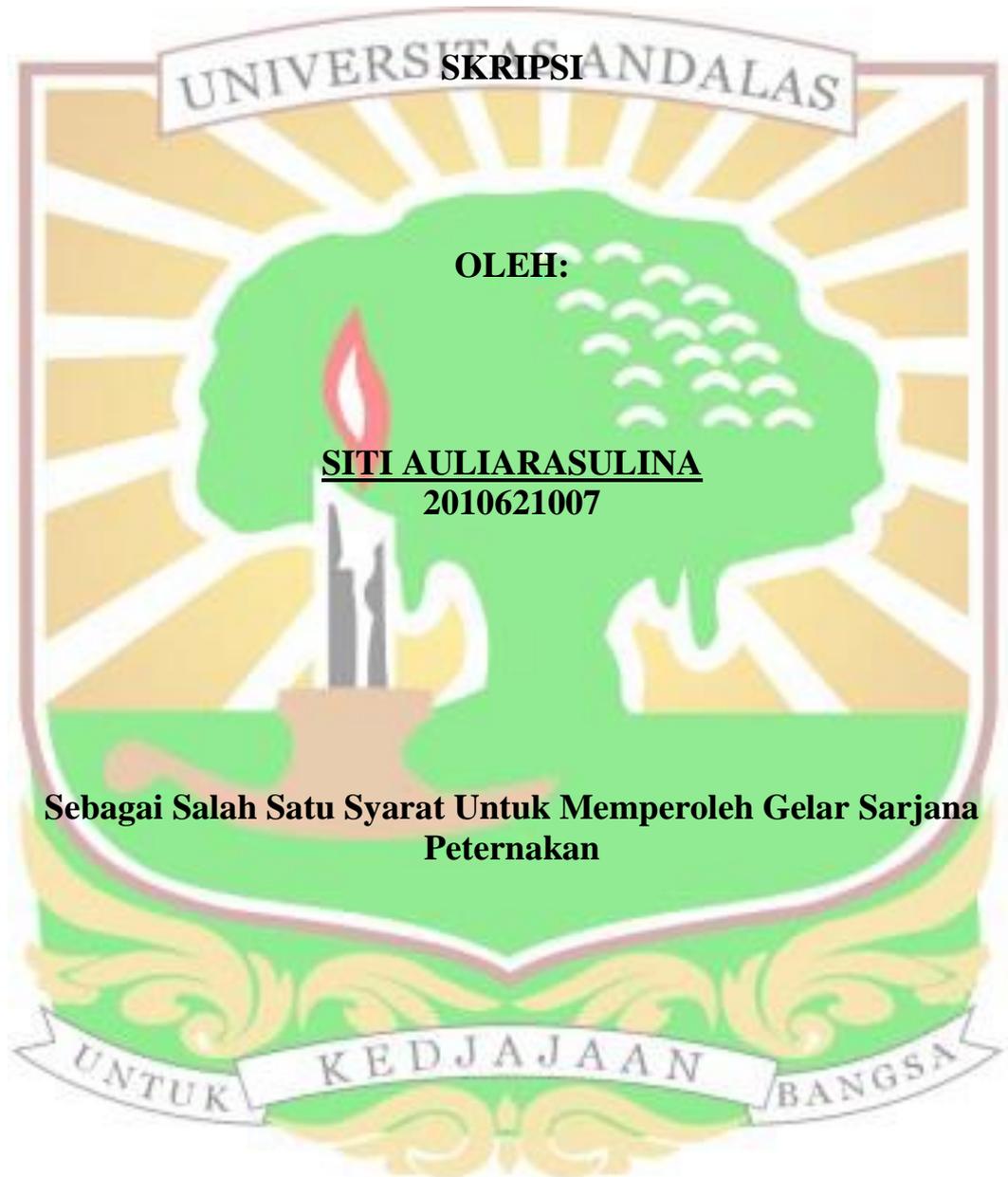
Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2024

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SUSU FERMENTASI
MENGUNAKAN *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T
TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL TITRASI ASAM,
TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT DAN
ORGANOLEPTIK**



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN SUSU FERMENTASI
MENGUNAKAN *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T TERHADAP
KADAR AIR, pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL KOLONI BAKTERI
ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIK**

SITI AULIARASULINA, dibawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S.TP., MP dan **Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP**
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan susu fermentasi menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T selama penyimpanan 30 hari pada suhu *refrigerator* terhadap kadar air, pH, total titrasi asam, total koloni bakteri asam laktat dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan susu UHT sebanyak 1000 ml dan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T sebanyak 5%. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah penyimpanan selama 0 hari (A), penyimpanan selama 10 hari (B), penyimpanan selama 20 hari (C), dan penyimpanan selama 30 hari (D). Peubah yang diukur adalah kadar air, pH, total titrasi asam, total koloni bakteri asam laktat dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan susu fermentasi hingga 30 hari pada suhu *refrigerator* dengan menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T memiliki nilai kadar air 89,32%, pH 4,32, total titrasi asam 1,39% dan total koloni bakteri asam laktat $155,70 \times 10^8$ CFU/ml. Sedangkan nilai organoleptik yang terdiri dari warna, rasa, tekstur dan aroma tetap disukai sampai penyimpanan hingga 30 hari. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan susu fermentasi sampai 30 hari menggunakan starter *Lactobacillus plantarum* SN13T, masih memenuhi standar dan layak untuk dikonsumsi berdasarkan standar yang ditetapkan oleh Codex dan Standar Nasional Indonesia.

Kata kunci: bakteri asam laktat, fermentasi, *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T, penyimpanan, lama penyimpanan