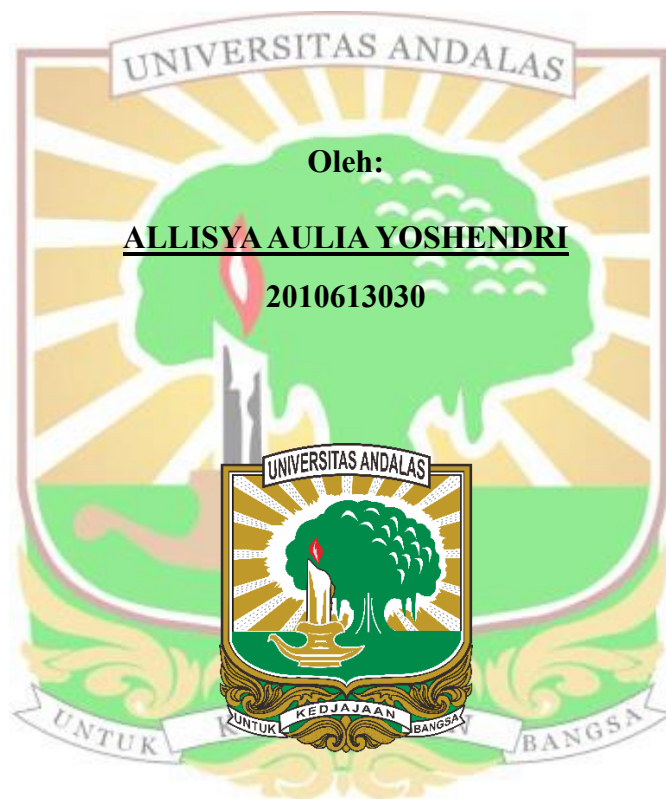


**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN CINCAU
HIJAU PERDU (*Premna oblongifolia* Merr.) TERHADAP
KADAR AIR, pH, TOTAL ASAM TERTITRASI DAN TOTAL
KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) SUSU
FERMENTASI *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T**

SKRIPSI



Oleh:

ALLISYA AULIA YOSHENDRI

2010613030

Dibawah Bimbingan :

Dr. Sri Melia, S. TP., MP.

Ade Sukma, S. Pt., MP., Ph. D.

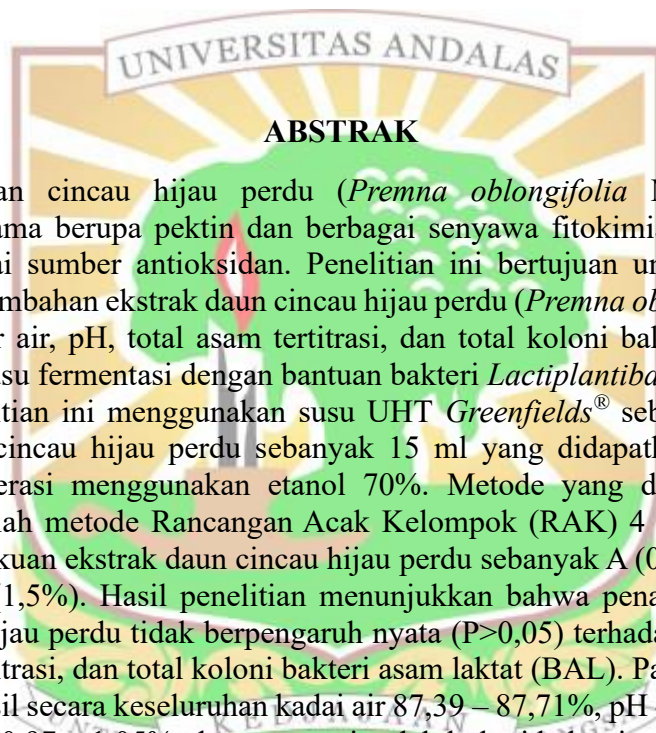
FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2024

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU PERDU (*Premna oblongifolia* Merr.) TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL ASAM TERTITRASI DAN TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) SUSU FERMENTASI *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T

Allisya Aulia Yoshendri di bawah bimbingan
Dr. Sri Melia, S. TP., MP. dan Ade Sukma, S. Pt., MP., Ph. D.
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2024



ABSTRAK

Tanaman cincau hijau perdu (*Premna oblongifolia* Merr.) memiliki kandungan utama berupa pektin dan berbagai senyawa fitokimia serta memiliki khasiat sebagai sumber antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun cincau hijau perdu (*Premna oblongifolia* Merr) terhadap kadar air, pH, total asam tertitrasi, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL) pada susu fermentasi dengan bantuan bakteri *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T. Penelitian ini menggunakan susu UHT *Greenfields*[®] sebanyak 2000 ml, ekstrak daun cincau hijau perdu sebanyak 15 ml yang didapatkan dari metode ekstraksi maserasi menggunakan etanol 70%. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan ekstrak daun cincau hijau perdu sebanyak A (0%), B (0,5%), C (1%), dan D (1,5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun cincau hijau perdu tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, pH, total asam tertitrasi, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL). Pada penelitian ini didapatkan hasil secara keseluruhan kadar air 87,39 – 87,71%, pH 4,36 – 4,49, total asam tertitrasi 0,97 – 1,05%, dan rentang jumlah koloni bakteri asam laktat 1,81 – $2,01 \times 10^8$ CFU/ml. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak cincau hijau perdu hingga konsentrasi 1,5% tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air, pH, total asam tertitrasi, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL).

Kata kunci: *Susu fermentasi, ekstrak cincau hijau, bakteri asam laktat, Lactiplantibacillus plantarum SN13T, senyawa fenolik*