

**PENGARUH PENAMBAHAN TEH HITAM (*Camellia sinensis* (L.))
PADA PEMBUATAN SUSU FERMENTASI *Pediococcus acidilactici* BK01
TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, DAN TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT**

SKRIPSI



Oleh:

ELVI RAHMI
2010622008

Dosen Pembimbing :

Dr. Sri Melia, STP., MP

EL Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

PENGARUH PENAMBAHAN TEH HITAM (*Camellia sinensis* (L.)) PADA PEMBUATAN SUSU FERMENTASI *Pediococcus acidilactici* BK01 TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, DAN TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT

Elvi Rahmi, dibawah bimbingan
Dr. Sri Melia, STP., MP dan **El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si**
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan seduhan teh hitam (*Camellia sinensis* (L.)) dengan persentase yang berbeda pada pembuatan susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01 terhadap pH, total titrasi asam (TTA), dan total bakteri asam laktat (BAL). Penelitian ini menggunakan teh hitam (*Camellia sinensis* (L.)) dengan merk Teh Hitam Kayu Aro Resto yang diproduksi oleh PT. Perkebunan Nusantara VI Pabrik Teh Unit Usaha Danau Kembar, Sumatera Barat. Pada pembuatan susu fermentasi menggunakan bakteri *Pediococcus acidilactici* BK01 sebagai starter yang diperoleh dari koleksi Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Universitas Andalas, Padang. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini adalah penambahan seduhan teh hitam (*Camellia sinensis* (L.)) pada pembuatan susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01 sebanyak P0 (0%), P1 (2,5%), P2 (5%), P3 (7,5%), dan P4 (10%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan seduhan teh hitam (*Camellia sinensis* (L.)) berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap pH, total titrasi asam, dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap total bakteri asam laktat. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik pada perlakuan P2 (5%) dengan nilai pH 5,15, nilai total titrasi asam 0,74%, dan total bakteri asam laktat $114,95 \times 10^9$ CFU/ml.

Kata kunci : *Camellia sinensis* (L.), pH, susu fermentasi, total bakteri asam laktat, total titrasi asam.