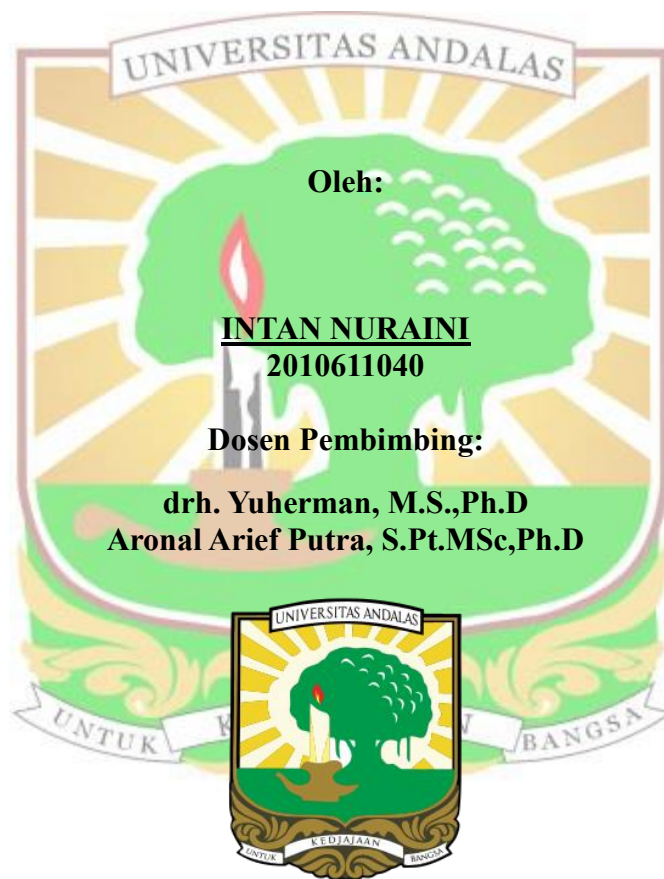


**PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI SUSU KEDELAI
(*Glycine max L.*) DAN STARTER *Lacticaseibacillus casei strain
Shirota* TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN UJI
ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI SUSU KEDELAI
(*Glycine max L.*) DAN STARTER *Lacticaseibacillus casei strain
Shirota* TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN UJI
ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan
Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

INTAN NURAINI

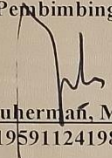
Pengaruh Berbagai Konsentrasi Susu Kedelai (*Glycine max* L.) dan Starter
Lactocaseibacillus casei strain Shirota Terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Uji
Organoleptik Susu Fermentasi

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

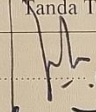
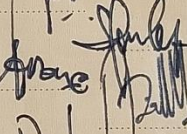




Menyetujui:

Pembimbing I

Pembimbing II

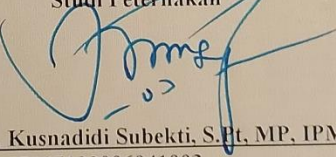

drh. Yuhernan, M.S., Ph.D
NIP. 195911241987021002


Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D
NIP. 198308232006041001

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	drh. Yuhernan, M.S., Ph.D	
Sekretaris	Dr. Ely Vebriyanti, S.Pt,MP	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D	
Anggota	Ade Sukma, Ph.D	
Anggota	Rizki Dwi Setiawan, S.TP, M.Si	
Anggota	Ade Rakhmadi, S.Pt, MP	

Mengetahui


Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas
Prof. Dr. Ir. Mardiaty Zain, MS
NIP. 196506191990032002

Ketua Program
Studi Peternakan

Dr. Ir. Kusnadidi Subekti, S.Pt, MP, IPM
NIP. 197907132006041003

Tanggal lulus: 11 September 2024

PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI SUSU KEDELAI (*Glycine max L.*) DAN STARTER *Lacticaseibacillus casei strain Shirota* TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI

Intan Nuraini dibawah bimbingan
drh. Yuherman, MS, Ph.D dan **Aronal Arief Putra, S.Pt, MSc, Ph.D**
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi susu kedelai dan starter *Lacticaseibacillus casei strain Shirota* terhadap kadar air, kadar protein dan uji organoleptik pada susu fermentasi. Penelitian ini menggunakan susu UHT sebanyak 3600 ml, susu kedelai 720 ml dan starter *Lacticaseibacillus casei strain Shirota* yang diisolasi dari produk Yakult® yang dibuat menjadi starter sebanyak 144 ml. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A adalah konsentrasi susu kedelai A1 (0%), A2 (20%), A3 (40%) dan faktor B yaitu konsentrasi starter *Lacticaseibacillus casei* B1 (2%), B2 (4%), B3 (6%) dengan 3 ulangan sebagai kelompok. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa adanya interaksi yang nyata ($P < 0,05$) antara faktor A dan faktor B terhadap uji organoleptik rasa, namun tidak terjadinya interaksi yang nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan uji organoleptik (warna, aroma dan tekstur) susu fermentasi. Hasil penelitian juga menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan uji organoleptik (rasa, aroma dan tekstur) tetapi berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap uji organoleptik warna susu fermentasi. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan A2B1 dengan penambahan susu kedelai sebanyak 20% (A2) dan penambahan starter *Lacticaseibacillus casei* sebanyak 2% (B1) yang menghasilkan susu fermentasi dengan kadar air 89,36%, kadar protein 3,03%, dan uji organoleptik dengan nilai warna 3,74 (suka), rasa 2,28 (tidak suka), aroma 2,74 (netral) dan tekstur 3,24 (netral).

Kata kunci: Susu kedelai, *Lacticaseibacillus casei*, kadar air, kadar protein, uji organoleptik