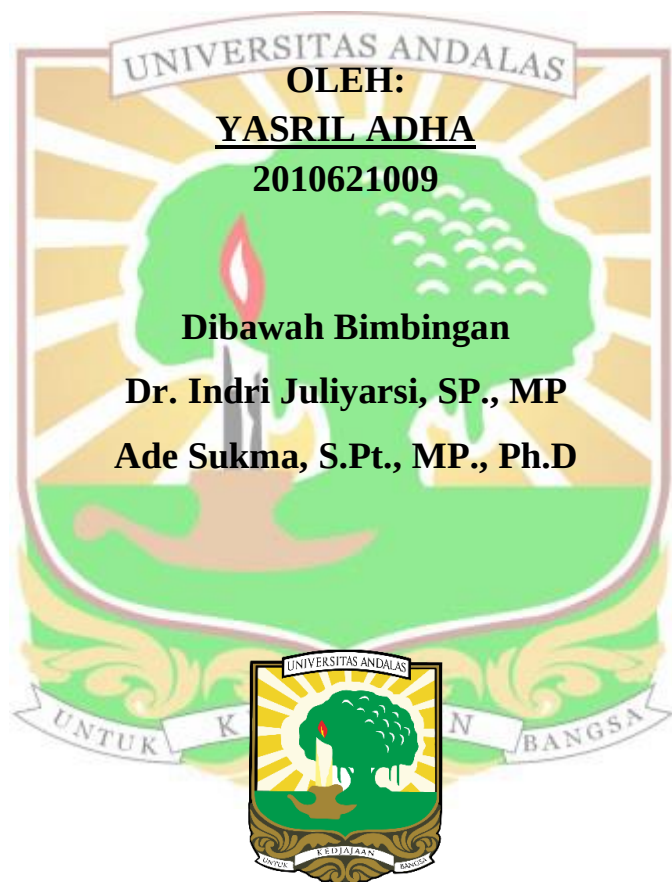


**PENGARUH PENAMBAHAN SEDUHAN TEH HITAM
(*Camellia Sinensis* (L.)) PADA PEMBUATAN SUSU
FERMENTASI *Pediococcus acidilactici* BK01 TERHADAP
KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN KADAR LEMAK**

SKRIPSI



OLEH:

YASRIL ADHA

2010621009

Dibawah Bimbingan

Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP

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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN SEDUHAN TEH HITAM
(*Camellia Sinensis* (L.)) PADA PEMBUATAN SUSU
FERMENTASI *Pediococcus acidilactici* BK01 TERHADAP
KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN KADAR LEMAK**

SKRIPSI



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN SEDUHAN TEH HITAM
(*Camellia Sinensis* (L.)) PADA PEMBUATAN SUSU
FERMENTASI *Pediococcus acidilactici* BK01 TERHADAP
KADAR AIR, KADAR PROTEIN DAN KADAR LEMAK**

Yasril Adha, dibawah bimbingan

Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP dan Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph.D

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan seduhan teh hitam (*Camellia Sinensis* (L.)) dengan persentase yang berbeda terhadap kadar air, kadar protein dan kadar lemak susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01. Penelitian ini menggunakan bakteri *Pediococcus acidilactici* BK01 yang diperoleh dari koleksi Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Universitas Andalas, Padang. Materi penelitian menggunakan susu UHT dan susu pasteuriasi merek *Greenfield* masing-masing sebanyak 300 ml dan 4000 ml. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan teh hitam pada susu fermentasi sebanyak P0 (0%), P1 (2,5%), P2 (5%), P3 (7,5%), P4 (10%). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan teh hitam memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan kadar lemak susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01, namun memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein susu fermentasi. Hasil uji kadar air susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01 pada rentang 78,21 - 79,80%, kadar protein pada rentang 5,41 - 6,89%, sedangkan untuk kadar lemak pada rentang 3,37 - 4,18%. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan P2 yaitu penambahan teh hitam (5%) dengan kadar air 79,28%, kadar protein 5,41% dan kadar lemak 3,38%.

Kata Kunci: kadar air, kadar lemak, kadar protein, teh hitam, susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01