

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH SIRSAK MADU
(*Annona muricata L.*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL TITRASI
ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN TOTAL
YEAST KEFIR SUSU SAPI**

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

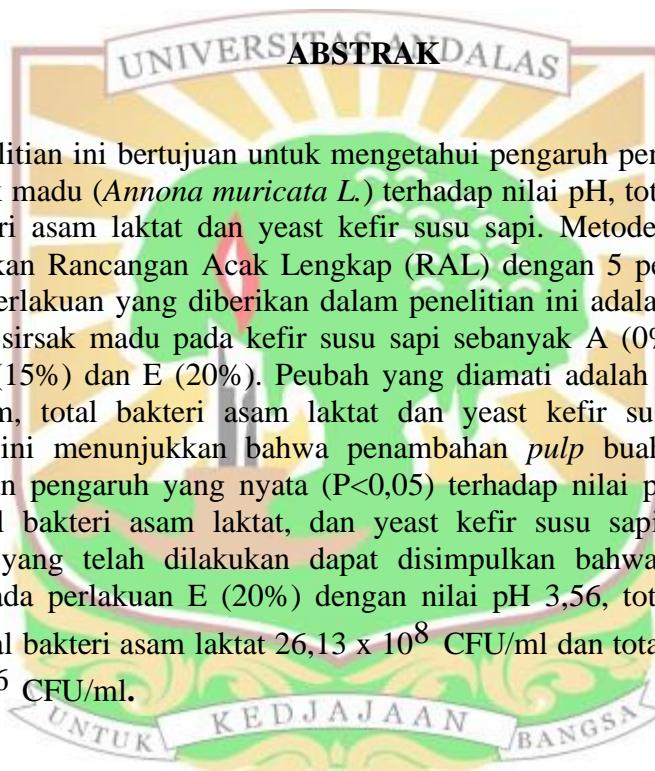
PAYAKUMBUH, 2025

PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH SIRSAK MADU (*Annona muricata L.*) TERHADAP NILAI pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN TOTAL YEAST KEFIR SUSU SAPI

Nurul Izzati Nurfi, dibawah bimbingan

Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP dan Ferawati, S.Pt., MP

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



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah sirsak madu (*Annona muricata L.*) terhadap nilai pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan yeast kefir susu sapi. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah sirsak madu pada kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%) dan E (20%). Peubah yang diamati adalah nilai pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan yeast kefir susu sapi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah sirsak madu memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$) terhadap nilai pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat, dan yeast kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E (20%) dengan nilai pH 3,56, total titrasi asam 1,42%, total bakteri asam laktat $26,13 \times 10^8$ CFU/ml dan total yeast sebesar $62,40 \times 10^6$ CFU/ml.

Kata Kunci : *bakteri asam laktat, kefir, pulp sirsak madu, yeast*