

**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

Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus

Payakumbuh

**ABSTRAK**

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