

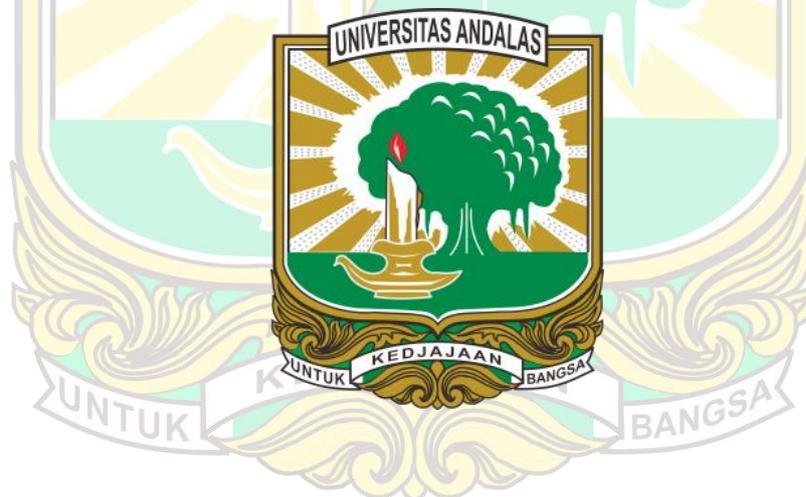
**PENGARUH PENAMBAHAN *NATRIUM ALGINAT* PADA
PEMBUATAN *POPPING BOBA AMPIANG DADIAH*
TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM DAN TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT**

SKRIPSI

UNIVERSITAS ANDALAS

Oleh :

**SAFNIL
2110622015**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN *NATRIUM ALGINAT* PADA
PEMBUATAN *POPPING BOBA* AMPIANG DADIAH
TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM DAN TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT**



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2025**

PENGARUH PENAMBAHAN *NATRIUM ALGINAT* PADA PEMBUATAN *POPPING BOBA* AMPIANG DADIAH TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM DAN TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT

Safnil, Dibawah Bimbingan

Ade Sukma, S.Pt.,MP.,Ph.D Dan **El Latifa Sri Suharto, S.Pt.,M.Si**

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan natrium alginat dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan *popping boba* berbahan dasar ampiang dadiah terhadap nilai pH, total asam tertitrasi (TTA) dan total bakteri asam laktat (BAL). Penelitian ini menggunakan bahan kimia berupa natrium alginat dan kalsium laktat sebagai bahan utama dalam pembuatan *popping boba*. Pembuatan *popping boba* ini menggunakan teknik *frozen reverse spherification*. Natrium alginat yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari CV Subur Kimia Jaya, Bandung. Dadiah yang digunakan diperoleh dari salah satu peternakan di wilayah Kabupaten Agam, Tilatang Kamang, Sumatera Barat. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan lima ulangan. Perlakuan yang diberikan berupa penambahan natrium alginat dengan konsentrasi berbeda, yaitu P1 (0.5%), P2 (1%), P3 (1.5%) dan P4 (2%) berbahan baku ampiang dadiah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan natrium alginat tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai pH berkisar antar 4.27 - 4.37 dan total titrasi asam berkisar antara 0.51% – 0.60%, tetapi memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap jumlah bakteri asam laktat yaitu berkisar antara 4.96×10^8 CFU/ml – 16.16×10^8 CFU/ml. Berdasarkan hasil tersebut, perlakuan terbaik diperoleh pada P1 (0,5%) dengan nilai pH sebesar 4.27, total asam titrat sebesar 0.51%, dan total bakteri asam laktat sebesar 10.26×10^8 CFU/ml. Kesimpulannya, *popping boba* ampiang dadiah yang dimodifikasi menggunakan teknik *frozen reverse spherification* tetap memiliki jumlah bakteri asam laktat yang memenuhi kriteria pangan fungsional, dengan pH dan tingkat keasaman yang aman dikonsumsi sebagai produk inovatif berbasis lokal.

Kata kunci: *ampiang dadiah, natrium alginat, pH, popping boba, total bakteri asam laktat, total titrasi asam*