

**KADAR AIR, pH, TOTAL ASAM TERTITRASI, WARNA
(L*a*b*), DAN KESUKAAN SENSORI KEFIR YANG
DIPRODUKSI DENGAN PENAMBAHAN BUAH MARKISA
(*Passiflora edulis*)**

SKRIPSI



Oleh:

HAFIZ AL HADI

2110612113

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**KADAR AIR, pH, TOTAL ASAM TERTITRASI, WARNA
(L*a*b*), DAN KESUKAAN SENSORI KEFIR YANG
DIPRODUKSI DENGAN PENAMBAHAN BUAH MARKISA
(*Passiflora edulis*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

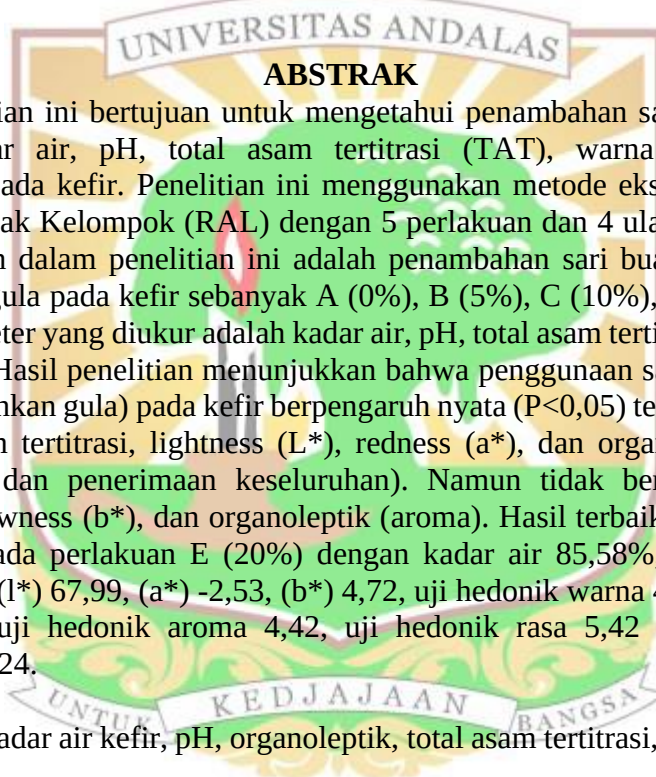
**KADAR AIR, pH, TOTAL ASAM TERTITRASI, WARNA
($L^*a^*b^*$), DAN KESUKAAN SENSORI KEFIR YANG
DIPRODUKSI DENGAN PENAMBAHAN BUAH MARKISA
(*Passiflora edulis*)**

Hafiz Al Hadi di bawah bimbingan

Ir. Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D., IPM dan Ir. Afriani Sandra, S.Pt.,
M.Sc

Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas
Andalas

Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas,
Kampus Limau Manis, Padang, 2025
Email hafiz.alhadi62@gmail.com



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan sari buah markisa terhadap kadar air, pH, total asam tertitrasi (TAT), warna ($L^*a^*b^*$), dan organoleptik pada kefir. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan sari buah markisa yang ditambahkan gula pada kefir sebanyak A (0%), B (5%), C (10%), D (15%), dan E (20%). Parameter yang diukur adalah kadar air, pH, total asam tertitrasi, warna, dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan sari buah markisa (yang ditambahkan gula) pada kefir berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, pH, total asam tertitrasi, lightness (L^*), redness (a^*), dan organoleptik (warna, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap yellowness (b^*), dan organoleptik (aroma). Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan E (20%) dengan kadar air 85,58%, pH 4,30, TAT 1,20%, warna (L^*) 67,99, (a^*) -2,53, (b^*) 4,72, uji hedonik warna 4,62, uji hedonik tekstur 4,62, uji hedonik aroma 4,42, uji hedonik rasa 5,42 dan penerimaan keseluruhan 5,24.

Kata kunci: kadar air kefir, pH, organoleptik, total asam tertitrasi, warna ($L^*a^*b^*$)