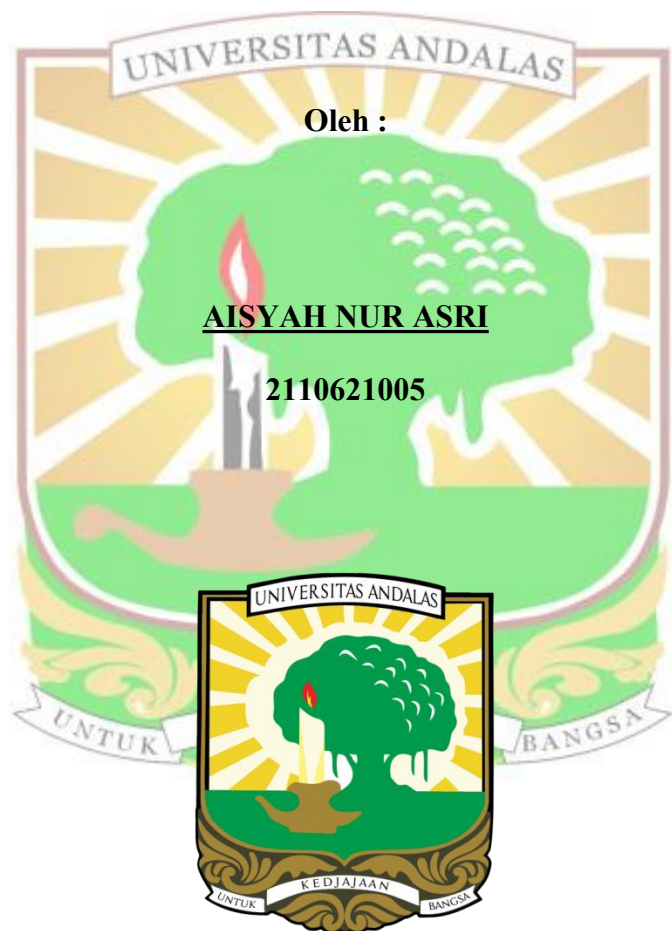


PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH KOLANG KALING (*Arenga pinnata*) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN YEAST KEFIR SUSU SAPI

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2025

PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH KOLANG KALING (*Arenga pinnata*) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN YEAST KEFIR SUSU SAPI

Aisyah Nur Asri, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP dan Ferawati, S.Pt., MP

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah kolang-kaling (*Arenga pinnata*) terhadap pH, total titrasi asam (TTA), 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 kolang-kaling pada kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (1%), C (2%), D (3%) dan E (4%). Peubah yang diukur pada penelitian ini adalah nilai pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat dan yeast kefir susu sapi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai pH, total titrasi asam, total bakteri asam laktat. Namun, tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap yeast kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E yaitu penambahan *pulp* buah kolang-kaling sebanyak 4% dengan nilai pH 3,92, total titrasi asam 1,12%, total bakteri asam laktat $25,45 \times 10^8$ CFU/ml dan yeast $3,65 \times 10^6$ CFU/ml.

Kata Kunci : *bakteri asam laktat, kefir, pulp kolang-kaling, yeast*