

**EFEK PEMBERIAN BERBAGAI VARIASI DADIH
SEBAGAI SUMBER PROBIOTIK PADA MPASI
DENGAN METODE UJI *IN VIVO*
MENGUNAKAN TIKUS WISTAR PUTIH**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

**EFEK PEMBERIAN BERBAGAI VARIASI DADIH
SEBAGAI SUMBER PROBIOTIK PADA MPASI
DENGAN METODE UJI *IN VIVO*
MENGUNAKAN TIKUS WISTAR PUTIH**



Dosen Pembimbing
1. Dr. Ir. Hasbullah, M.S
2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

EFEK PEMBERIAN BERBAGAI VARIASI DADIH SEBAGAI PROBIOTIK PADA MPASI DENGAN METODE UJI *IN VIVO* MENGGUNAKAN TIKUS WISTAR PUTIH

Juli Marni, Hasbullah, Rina Yenrina

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa kandungan gizi dan pengaruh pemberian berbagai variasi dadih pada MPASI terhadap total ransum yang dikonsumsi, kenaikan berat badan, *feed onversion efficiency* (FCE), dan *protein efficinecy ratio* (PER), bakteri asam laktat usus dan bakteri asam laktat feses tikus. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksploratif. Variasi dadih pada MPASI yang diberikan pada tikus yaitu perlakuan A0; MPASI, A1; MPASI dan susu, A2; MPASI, susu, dan dadih segar, A3; MPASI, susu, dan bubuk dadih, A4; MPASI, susu, dadih cokelat, dan A5; MPASI, susu, dan probiotik komersial. Berdasarkan hasil pengamatan, variasi ransum MPASI memiliki perbedaan terhadap ransum yang dikonsumsi, kenaikan berat badan, *feed conversion efficiency* (FCE), *protein efficinecy ratio* (PER), bakteri asam laktat pada usus dan feses tikus. Kemudian variasi dadih pada MPASI yang terbaik secara *in vivo* adalah perlakuan A3 yang menghasilkan kadar protein (9.74%), kadar lemak (6.43%), karbohidrat (83.16%), abu (0.66%), energi (429.5kal), ransum yang dikonsumsi (125.13 g), kenaikan berat badan (36.81 g), *feed conversion efficiency* (FCE) (28.98 %), *protein efficinecy ratio* (PER) (2.97), bakteri Asam Laktat pada usus ($3,5 \times 10^{10}$) dan feses tikus pada hari ke 1 ($6,57 \times 10^{10}$), hari ke 8 ($4,7 \times 10^{10}$) dan hari ke 15 ($6,29 \times 10^{10}$). Dari Analisa organoleptik dadih pada MPASI yang paling disukai oleh panelis adalah MPASI dengan bubuk dadih cokelat dengan uji kesukaan menghasilkan warna 4.40 (suka), aroma 4.40 (suka), rasa 4.30 (suka), dan tampilan 4.30 (suka).

Kata Kunci : MPASI; dadih; berat badan; bakteri asam laktat

THE EFFECT OF GIVING VARIOUS DADIH VARIATIONS AS PROBIOTICS IN COMPLEMENTARY FOODS USING THE IN VIVO TEST METHOD USING WISTAR WHITE RATS

Juli Marni, Hasbullah, Rina Yenrina

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the nutritional content and the effect of various dadih variations in complementary food on total ration consumption, weight gain, feed conversion efficiency (FCE), and protein efficiency ratio (PER), intestinal lactic acid bacteria and fecal lactic acid bacteria in rats. The design used in this study was exploratory. The variations of various dadih in complementary food given to rats were A0 complementary food, A1; complementary food and milk, A2; complementary food, milk, and fresh dadih, A3; complementary food, milk, and dadih powder, A4; complementary food, milk, chocolate dadih, and A5; complementary food, milk, and commercial probiotics. Based on the observation results, the variation of complementary food rations has differences in the ration consumed, weight gain, feed conversion efficiency (FCE), the protein efficiency ratio (PER), lactic acid bacteria in the intestines and faeces of rats. Then the best complementary food variation in vivo was the A3 treatment which produced protein content (9.74%), fat content (6.43%), carbohydrate (83.16%), ash (0.66%), energy (429.5 cal), ration consumed (125.13 g), weight gain (36.81 g), feed conversion efficiency (FCE) (28.98%), protein efficacy ratio (PER) (2.97), Lactic Acid bacteria in the intestine (3.5×10^{10}) and rat feces on day 1 (6.57×10^{10}), day 8 (4.7×10^{10}) and day 15 (6.29×10^{10}). From the organoleptic analysis of various dadih variations in complementary food, the most preferred by the panelists was complementary food with chocolate dadih powder with a preference test resulting in a color of 4.40 (like), aroma 4.40 (like), taste 4.30 (like), and appearance 4.30 (like).

Keywords : Complementary food; dadih; body weight; lactic acid bacteri