

**PENGARUH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN PADA SUSU
FERMENTASI KERING *Lactococcus lactis* D4 TERHADAP
KADAR AIR, pH, DAN TOTAL ASAM TERTITRASI
MENGUNAKAN METODE *FOOD DEHYDRATOR***

SKRIPSI

Oleh :



NANDIA FERNANDO

2110612082

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN PADA SUSU
FERMENTASI KERING *Lactococcus lactis* D4 TERHADAP
KADAR AIR, pH, DAN TOTAL ASAM TERTITRASI
MENGUNAKAN METODE *FOOD DEHYDRATOR***

SKRIPSI



Oleh :

NANDIA FERNANDO

2110612082

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Melaksanakan Penelitian
Pada Fakultas Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN PADA SUSU FERMENTASI KERING *Lactococcus lactis* D4 TERHADAP KADAR AIR, pH, DAN TOTAL ASAM TERTITRASI MENGUNAKAN METODE *FOOD DEHYDRATOR*

Nandia Fernando di bawah bimbingan

Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph.D. dan **Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP.**

Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, pH, dan total asam tertitrasi pada susu fermentasi kering *Lactococcus lactis* D4 menggunakan pengeringan *food dehydrator* dengan penambahan konsentrasi maltodekstrin pada perlakuan A(0%), B(5%), C(10%), D(15%) dan E(20%). Metode yang digunakan secara eksperimental yaitu Rancangan Acak Kelompok(RAK) dengan 4 (empat) pengulangan. Hasil dari penelitian ini didapatkan nilai kadar air berkisar 3,94% - 6,82%. nilai pH berkisar 6,30 - 4,41. Nilai total asam tertitrasi berkisar 0,85% - 1,47%. Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa penambahan maltodekstrin memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, pH, dan total asam tertitrasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa perlakuan B(5%) adalah perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 5,66%, nilai total asam tertitrasi 0,90% dan pH 5,66

Kata kunci: *Lactococcus lactis* D4, *Food Dehydrator*, Maltodekstrin