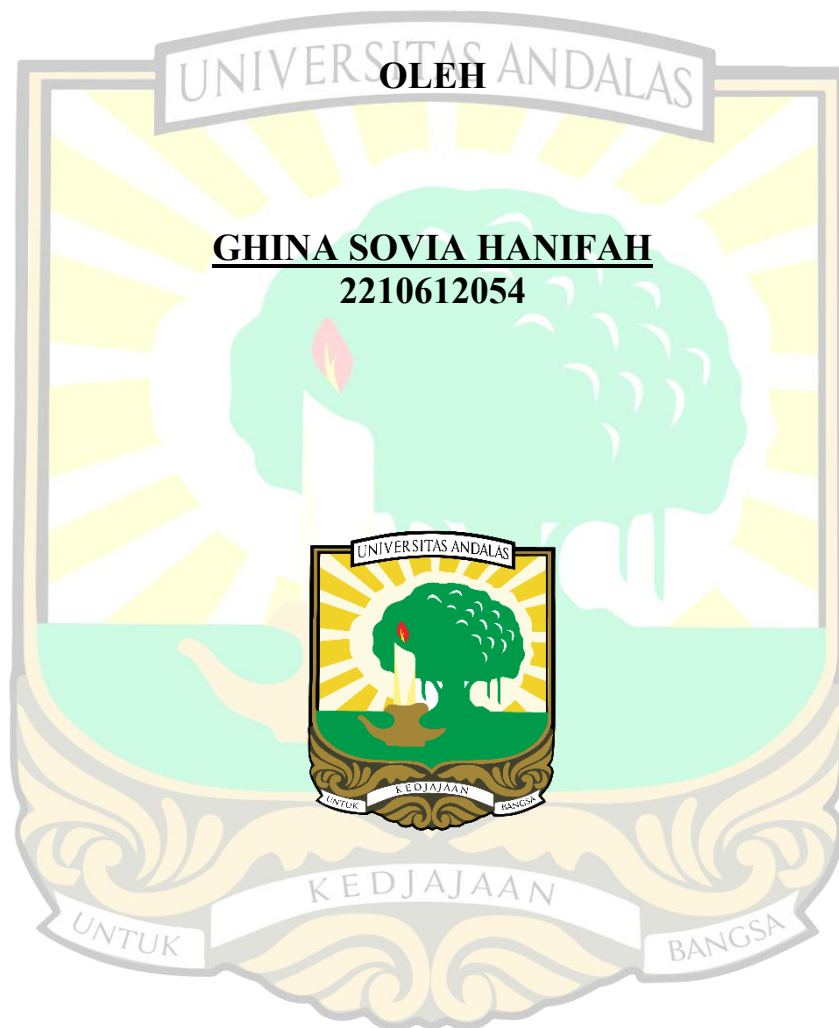


**PENGARUH PENAMBAHAN *Lactiplantibacillus plantarum*  
SN13T PADA PENGOLAHAN TEPUNG PUTIH TELUR  
TERHADAP KADAR AIR, KELARUTAN, RENDEMEN,  
WARNA, DAN ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2026**

**PENGARUH PENAMBAHAN *Lactiplantibacillus plantarum*  
SN13T PADA PENGOLAHAN TEPUNG PUTIH TELUR  
TERHADAP KADAR AIR, KELARUTAN, RENDEMEN,  
WARNA, DAN ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**OLEH**

**GHINA SOVIA HANIFAH**  
**2210612054**

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

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2026**

# **PENGARUH PENAMBAHAN *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T PADA PENGOLAHAN TEPUNG PUTIH TELUR TERHADAP KADAR AIR, KELARUTAN, RENDEMEN, WARNA, DAN ORGANOLEPTIK**

**Ghina Sovia Hanifah**, dibawah bimbingan

**Prof. Dr. Sri Melia, S.TP., MP dan Deni Novia, S.TP., MP**

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2026

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas tepung putih telur dengan menambahkan *L. plantarum* SN13T sebagai kultur yang digunakan saat fermentasi. Materi penelitian berupa putih telur dan bakteri *L. plantarum* SN13T yang diisolasi dari madu lebah tanpa sengat (galo-galo). Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimental Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah banyak penambahan *L. plantarum* SN13T yaitu sebanyak A (0%), B (0,5%), C (1%), D (1,5%), dan E (2%). Parameter yang dianalisis meliputi kadar air, kelarutan, rendemen, warna, dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan penambahan *L. plantarum* SN13T berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kelarutan dengan rata-rata 52,59-76,05, rendemen dengan rata-rata 12,26-13,06%, warna dengan rata-rata 84,79-90,16, uji mutu hedonik warna dengan rata-rata nilai berkisar 2,96-4,08 dan tekstur dengan rata-rata nilai berkisar 3,44-3,90 tetapi tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar air dengan rata-rata 9,21-10,29% dan uji mutu hedonik aroma dengan rata-rata nilai berkisar 2,82-3,28. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan penambahan *L. plantarum* SN13T perlakuan D (1,5%) menunjukkan kualitas tepung putih telur terbaik dengan kadar air 9,21%, kelarutan 71,23%, rendemen 12,99%, warna 90,16, uji mutu hedonik warna 3,86 (suka), aroma 3,10 (netral) dan tekstur 3,88 (suka).

**Kata kunci:** Telur, tepung putih telur, *L. plantarum* SN13T, fermentasi, bakteri asam laktat.