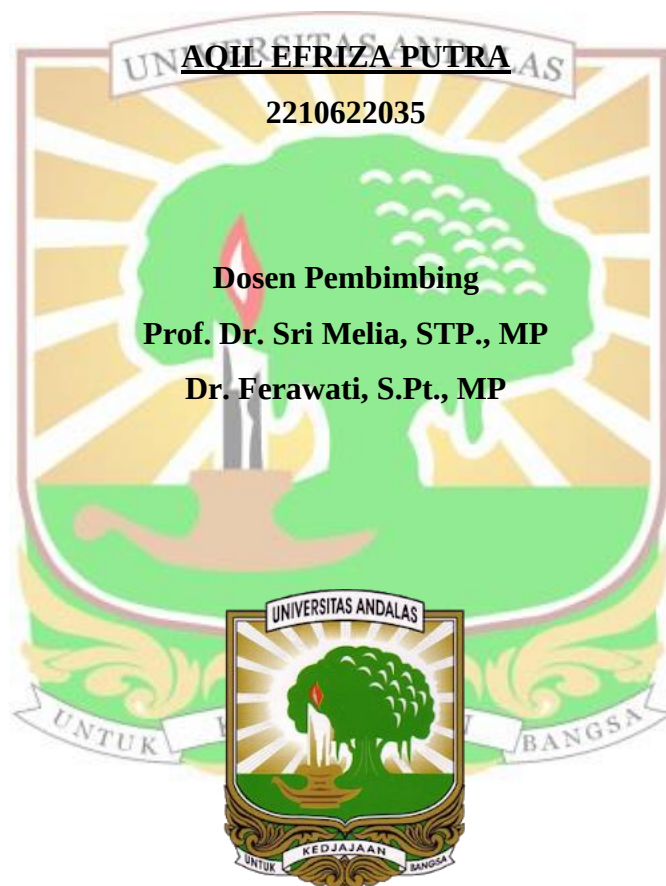


PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava L.*) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN TOTAL YEAST ES KRIM KEFIR SUSU SAPI

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2026**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN TOTAL YEAST ES KRIM KEFIR SUSU SAPI

Aqil Efriza Putra, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Sri Melia, S.TP., MP dan **Dr. Ferawati, S.Pt., MP**
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terhadap pH, total titrasi asam (TTA), total bakteri asam laktat dan total yeast es krim kefir susu sapi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan sari jambu biji merah pada es krim sinbiotik kefir sebanyak A(0%), B (10%), C (20%), D (30%) dan E (40%). Peubah yang diamati yaitu pH, Total Titrasi Asam (TTA), total bakteri asam laktat dan total yeast es krim sinbiotik kefir. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari jambu biji merah memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) menurunkan nilai pH, namun meningkatkan total titrasi asam (TTA), total bakteri asam laktat dan total yeast es krim kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh hasil terbaik pada perlakuan D yaitu penambahan sari jambu biji merah sebanyak 30% dengan nilai pH 5,97; nilai TTA 0,40%; total koloni bakteri asam laktat $18,68 \times 10^7$ CFU/ml dan total yeast $6,12 \times 10^7$ CFU/ml.

Kata kunci : bakteri asam laktat, es krim, kefir, sari jambu biji merah, yeast

