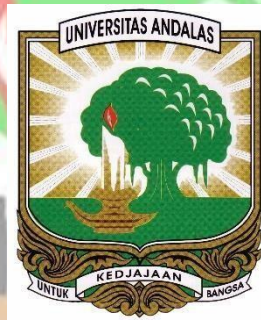


**PENGARUH PENAMBAHAN CRUMBLE DAGING KELAPA
MUDA (*Cocos nucifera L.*) TERHADAP KADAR AIR, SENSORI
HEDONIK DAN MUTU HEDONIK SUSU FERMENTASI
*Lactococcus lactis D4***

SKRIPSI

Oleh:

Nafira Rihhadatul Aisy
2210621014



Dosen Pembimbing :

1. Ade Sukma, S.Pt, MP.Ph.D
2. El Latifa Sri Suharto, S.Pt, M.Si

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2026**

**PENGARUH PENAMBAHAN CRUMBLE DAGING KELAPA
MUDA (*Cocos nucifera L.*) TERHADAP KADAR AIR, SENSORI
HEDONIK DAN MUTU HEDONIK SUSU FERMENTASI
*Lactococcus lactis D4***

SKRIPSI



Oleh:

Nafira Rihhadatul Aisy
2210621014

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

**FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2026**

PENGARUH PENAMBAHAN CRUMBLE DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera L.*) TERHADAP KADAR AIR, SENSORI HEDONIK DAN MUTU HEDONIK SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis D4*

Nafira Rihhadatul Aisy, dibawah bimbingan **Ade Sukma,S.Pt.,MP, Ph.D**
dan **El Latifa Sri Suharto,S.Pt.,M.Si**

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan crumble daging kelapa muda terhadap kadar air, sensori hedonik dan mutu hedonik susu fermentasi *Lactococcus lactis D4*. Starter bakteri *Lactococcus lactis D4* yang diperoleh dari koleksi Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Universitas Andalas. Metode yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan 3 ulangan yaitu P1 (0%), P2 (5%), P3 (10%), P4 (15%), P5 (20%) dan P6 (25%). Peubah yang diamati adalah kadar air, sensori hedonik dan mutu hedonik. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penambahan crumble daging kelapa muda memberikan pengaruh nyata $P < 0,05$ terhadap kadar air produk yang berkisar antara 68,15% – 82,84%. Pada sensori hedonik tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma berkisar antara 2,76 – 3,16 (netral) dan rasa berkisar antara 2,38 – 2,84 (tidak suka s/d netral), namun berpengaruh nyata $P < 0,05$ terhadap tekstur berkisar antara 2,42 – 3,48 (tidak suka s/d netral) dan warna berkisar antara 2,30 – 3,80 (tidak suka s/d suka). Pada mutu hedonik berpengaruh nyata $P < 0,05$ terhadap seluruh parameter mutu hedonik aroma 2,12 – 4,48 (kurang beraroma kelapa s/d sangat kuat beraroma kelapa), rasa 2,36 – 5,00 (tidak terasa kelapa s/d sangat terasa kelapa), tekstur 1,64 – 4,86 (encer s/d sangat kental) dan warna 2,28 – 5,00 (putih pucat s/d krem agak kecokelatan). Hasil terbaik dari perlakuan penambahan crumble daging kelapa muda pada susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* yaitu pada perlakuan P2 (5%) dengan nilai kadar air 78,94%, nilai sensori hedonik aroma 3,16 (netral), rasa 2,60 (netral), tekstur 3,36 (netral) dan warna 3,52 (netral), serta mutu hedonik aroma 3,42 (kurang aroma kelapa), rasa 3,22 (agak terasa kelapa), tekstur 3,44 (agak kental) dan warna 3,58 (putih pucat).

Kata Kunci: *crumble daging kelapa muda, kadar air, mutu hedonik, sensori hedonik, susu fermentasi*