

**PENGARUH LAMA FERMENTASI KEFIR PADA PEMBUATAN
EDIBLE FILM WHEY TERHADAP DAYA SERAP UAP AIR,
KETEBALAN, WAKTU KELARUTAN DAN WARNA**

SKRIPSI

Oleh :

**Siti Mainar
1510621031**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI KEFIR PADA PEMBUATAN
EDIBLE FILM WHEY TERHADAP DAYA SERAP UAP AIR,
KETEBALAN, WAKTU KELARUTAN DAN WARNA**

SKRIPSI

Oleh:

**Siti Mainar
1510621031**



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI KEFIR PADA PEMBUATAN
EDIBLE FILM WHEY TERHADAP DAYA SERAP UAP AIR,
KETEBALAN, WAKTU KELARUTAN DAN WARNA**

Siti Mainar, dibawah bimbingan

Indri Juliyarsi, SP., MP dan Dr. Sri Melia, STP.,MP

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Kampus II Payakumbuh 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi kefir pada pembuatan *edible film* whey terhadap daya serap uap air, ketebalan, waktu kelarutan dan warna. Penelitian ini menggunakan whey kefir sebanyak 3 900 ml. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 5 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah lama waktu fermentasi kefir pada suhu ruang, yakni A (16 jam), B (24 jam), C (48 jam) dan D (72 jam). Peubah yang diukur adalah daya serap uap air, ketebalan, waktu kelarutan dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi kefir tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap daya serap uap air, ketebalan, waktu kelarutan dan warna *edible film* whey. Hasil penelitian menunjukkan daya serap uap air *edible film* berkisar antara 47–53%. Ketebalan berkisar antara 0,118–0,137 mm. Waktu kelarutan berkisar antara 8,05–9,36 menit dan warna yaitu 71,80–74,96. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi kefir pada pembuatan *edible film* whey memberikan hasil yang terbaik pada perlakuan A (16 jam).

Kata Kunci : lama fermentasi kefir, whey kefir, *edible film*.