

**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,
KETEBLAN, 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 *edilbe 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*.