

**PENGARUH LAMA FERMENTASI KEFIR PADA
PEMBUATAN *EDIBLE FILM WHEY* TERHADAP KADAR
ALKOHOL, KADAR PROTEIN DAN pH**

SKRIPSI

OLEH :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI KEFIR PADA
PEMBUATAN *EDIBLE FILM WHEY* TERHADAP KADAR
ALKOHOL, KADAR AIR DAN pH**

SKRIPSI

OLEH :

UNIVERSITAS ANDALAS

ZULVIA RINI

1510622014

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



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2020

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH**

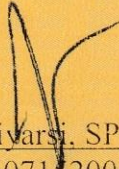
ZULVIA RINI

Pengaruh Lama Fermentasi Kefir Pada Pembuatan *Edible Film Whey* Terhadap
Kadar Alkohol, Kadar Protein, dan pH

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

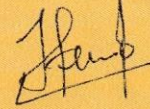
Menyetujui:

Pembimbing I

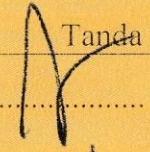
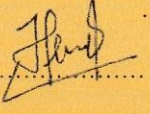
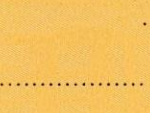

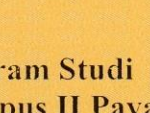
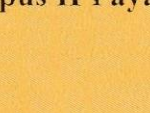


Indri Juliyarsi, SP.,MP
NIP.197607152001122002

Pembimbing II



Ferawati, S.Pt, MP
NIP.198311142014012003

| Tim Penguji | Nama | Tanda Tangan |
|-------------|-----------------------------------|---|
| Ketua | Indri Juliyarsi, SP.,MP |  |
| Sekretaris | Dr. Roni Pazla, S.Pt., MP |  |
| Anggota | Ferawati, S.Pt.,MP |  |
| Anggota | Dr.Sri Melia, STP.,MP |  |
| Anggota | Afriani Sandra, S.Pt.,M.Sc |  |
| Anggota | Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt.,M.Si |  |

Mengetahui :

**Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas**

**Ketua Program Studi peternakan
Kampus II Payakumbuh**

Prof. Dr.Ir. James Hellyward, MS, IPU, Asean Eng
NIP.196107161986031003

Ir. Erpomen, MP
NIP.196207111990011001

Tanggal lulus : 10 Januari 2020

**PENGARUH LAMA FERMENTASI KEFIR PADA PEMBUATAN
EDIBLE FILM WHEY TERHADAP KADAR ALKOHOL, KADAR
PROTEIN DAN pH**

Zulvia Rini, dibawah bimbingan
Indri Juliyarsi., SP., MP dan **Ferawati, S.Pt., 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 waktu fermentasi terhadap nilai alkohol, kadar protein dan pH pada *edible film whey kefir*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan sebagai kelompok. Hasil penelitian *edible film whey kefir* menunjukkan bahwa pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol berkisar antara 0,00% – 0,40%, kadar protein berkisar antara 4,23% - 5,52%, dan nilai pH berkisar antara 4,2 – 3,6. Lama waktu fermentasi memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar alkohol dan protein. Jadi, dari hasil penelitian ini didapatkan lama waktu fermentasi yang baik untuk edible film whey kefir yaitu pada perlakuan A (16 jam).

Kata kunci : *Edible film, whey kefir*, alkohol, protein dan pH

