

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA  
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP KADAR  
PROTEIN, KADAR LEMAK, LAKTOSA DAN SENSORI  
KEFIR SUSU SAPI**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**LUSIANA MENDES**

**1610623008**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2020**

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA  
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP KADAR  
PROTEIN, KADAR LEMAK, LAKTOSA DAN SENSORI  
KEFIR SUSU SAPI**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**LUSIANA MENDES**

**1610623008**

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

**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PAYAKUMBUH, 2020**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH**

**LUSIANA MENDES**

Pengaruh Penggunaan Jenis Starter dan Lama Penyimpanan yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Laktosa dan Sensori Kefir Susu Sapi

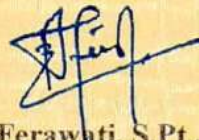
Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada Fakultas Peternakan  
Menyetujui :

**Pembimbing I**

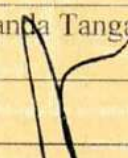
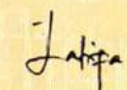
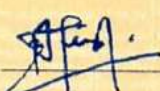

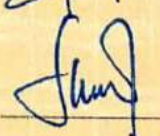
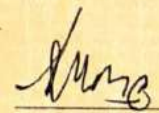


Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP  
NIP : 197607152001122002

**Pembimbing II**




Ferawati, S.Pt., MP  
NIP : 198311142014042003


Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP	
Sekretaris	El Latifa Sri Suharto, S.Pt., MSi	
Anggota	Ferawati, S.Pt., MP	
Anggota	Dr. Sri Melia, S.TP., MP	
Anggota	Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc, Ph.D	

Mengetahui

Dekan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas

  
Prof. Dr. Ir. James Hellyward, MS., IPU, ASEAN Eng  
NIP. 196107161986031005

Ketua Program Studi  
Peternakan  
Kampus II Payakumbuh

  
Ir. Erromen, MP  
NIP. 196207111990011001

Tanggal Lulus : 10 Agustus 2020



**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA  
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP KADAR PROTEIN,  
KADAR LEMAK, LAKTOSA DAN SENSORI KEFIR SUSU SAPI**

**Lusiana Mendes**, di bawah bimbingan

**Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP** dan **Ferawati, S.Pt., MP**

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

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi penggunaan jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu sapi. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A (kefir starter dan kefir grain) dan faktor B (penyimpanan 0, 5, 10 dan 15 hari) dengan 3 kali ulangan. Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori pada kefir susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak adanya interaksi ( $P > 0,05$ ) antara faktor A (jenis starter) dengan faktor B (lama penyimpanan) terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa, sensori rasa dan sensori kekentalan, namun terdapat interaksi yang nyata ( $P < 0,05$ ) pada sensori aroma kefir susu sapi. Rataan kadar protein kefir susu sapi menggunakan kefir starter dan kefir grain adalah 4,30% dan 3,19%, rataan kadar lemak adalah 3,61% dan 3,59%, rataan kadar laktosa 4,07% dan 2,32%. Sedangkan sensori rasa lebih disukai pada penggunaan kefir starter, dan pada sensori aroma dan sensori kekentalan lebih disukai pada penggunaan kefir grain. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kefir susu sapi masih mampu mempertahankan kualitasnya dilihat dari kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori dengan penggunaan kefir starter hingga lama penyimpanan 15 hari.

Kata kunci : *kefir susu sapi, kefir starter, kefir grain, lama penyimpanan, sensori*