

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

SKRIPSI



**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 KAMBING**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH

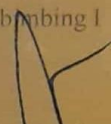
PATRIA PRADANA

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

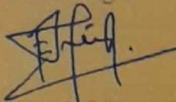
Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

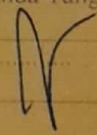

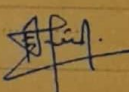
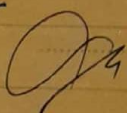

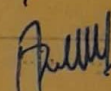
Menyetujui :

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., M.Si	
Anggota	Ferawati, S.Pt., MP	
Anggota	Dr. Sri Melia, STP., MP	
Anggota	Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt., M.Si	
Anggota	Ade Sukma, S.Pt., MP., 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. E. J. J. J. J.
NIP. 196207111990011001

Tanggal Lulus : 6 Juli 2020

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

Patria Pradana dibawah bimbingan
Dr. Indri Juliarsi, SP., MP dan **Ferawati, S.Pt., MP**
Bagian Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu kambing. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari 2 faktor. Faktor A (jenis starter) sebanyak 2 taraf yaitu A1 (kefir starter) dan A2 (kefir grain) serta faktor B (lama penyimpanan) sebanyak 4 taraf yaitu B1 (0 hari), B2 (5 hari), B3 (10 hari) dan B4 (15 hari). Peubah yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang sangat nyata ($P < 0.01$) antara Faktor A dan Faktor B terhadap nilai sensori, tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ($P > 0.05$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan laktosa. Kefir susu kambing masih dapat mempertahankan kualitasnya sampai penyimpanan hari ke 15, dengan rata-rata kadar protein 4.74% pada A1 dan 3.19 pada A2, kadar lemak 5.83% pada A1 dan 4.69% A2, laktosa 1.28% pada A1 dan 1.30 A2. Uji sensori dilakukan terhadap 3 atribut yaitu rasa, aroma dan tekstur. Rataan nilai rasa 3.22 pada A1 dan 2.84 A2, aroma 3.35 pada A1 dan 3.11 pada A2, tekstur 3.42 pada A1 dan 3.14 pada A2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori kefir susu kambing.

Kata Kunci : *kefir, susu kambing, starter, grain, lama penyimpanan*