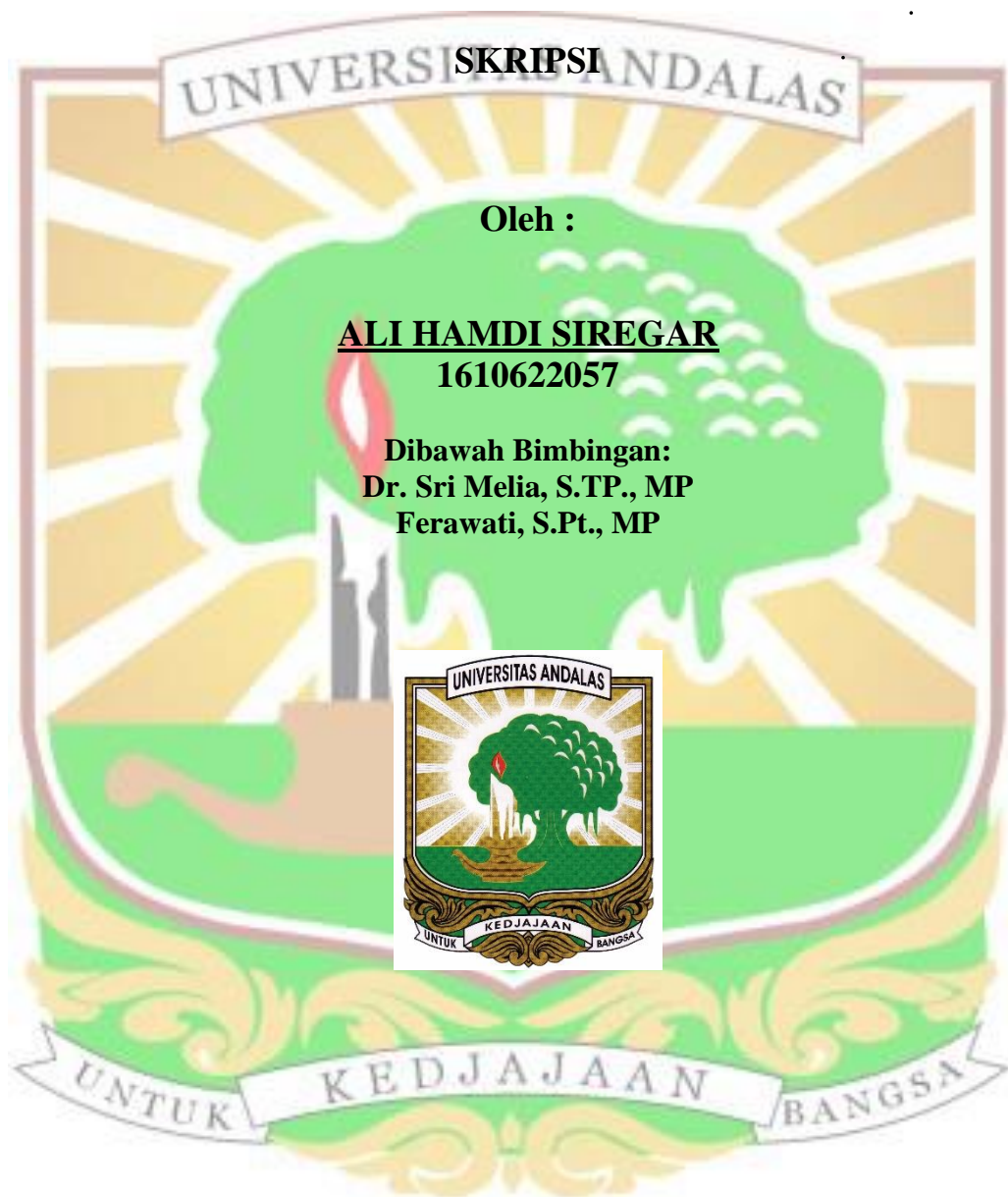


**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP pH, TOTAL
ASAM TERTITRASI DAN KADAR AIR KEFIR SUSU KAMBING**



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PAYAKUMBUH, 2020

PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP pH, TOTAL ASAM TERTITRASI DAN KADAR AIR KEFIR SUSU KAMBING

Ali Hamdi Siregar dibawah bimbingan

Dr. Sri Melia, S.TP., 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 interaksi antara penggunaan jenis starter dan lama penyimpanan yang berbeda ditinjau dari pH, total asam tertitrasi dan kadar air kefir susu kambing. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A sebanyak 2 taraf adalah jenis starter dan faktor B sebanyak 4 taraf yaitu lama penyimpanan. Peubah yang diamati adalah nilai pH, nilai total asam tertitrasi (TTA) dan kadar air. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi kombinasi Faktor A (jenis starter) antara kefir starter dan kefir grain dengan Faktor B (lama penyimpanan) antara 0, 5, 10, dan 15 hari memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ($p < 0.01$) terhadap nilai pH, namun tidak terdapat interaksi yang nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai total asam tertitrasi dan kadar air kefir susu kambing. Lama penyimpanan kefir susu kambing selama 15 hari masih dapat dipertahankan kualitasnya sebagai produk pangan layak konsumsi, dengan rata-rata nilai pH 4,03 pada kefir starter dan 3,38 kefir grain, nilai TTA 1,49% pada kefir starter dan 1,89% pada kefir grain serta kadar air 86,18% pada kefir starter dan 89,49% kefir grain. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kombinasi perlakuan jenis starter dan lama penyimpanan kefir susu kambing menunjukkan terjadinya interaksi yang sangat nyata terhadap pH, tetapi pada TTA dan kadar air tidak berbeda nyata serta mampu mempertahankan kualitas ditinjau dari nilai pH, TTA dan kadar air.

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