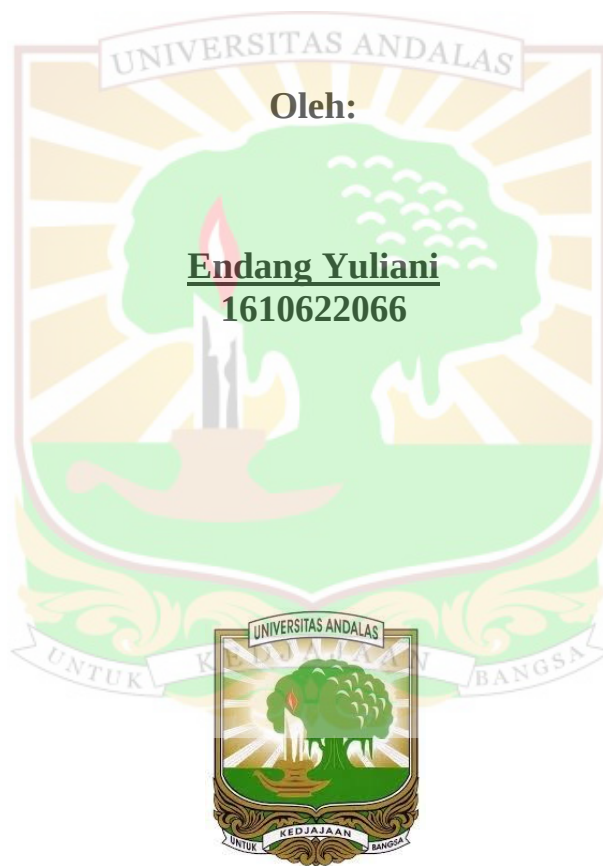


**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP *TOTAL
PLATE COUNT*, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, KHAMIR
DAN ETANOL KEFIR SUSU KAMBING**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP *TOTAL
PLATE COUNT*, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, KHAMIR
DAN ETANOL KEFIR SUSU KAMBING**



Oleh :

ENDANG YULIANI

1610622066

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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2020**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH**

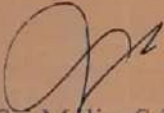
ENDANG YULIANI

Pengaruh Penggunaan Jenis Starter dan Lama Penyimpanan yang Berbeda
Terhadap *Total Plate Count*, Total Bakteri Asam Laktat, Khamir dan Etanol
Kefir Susu Kambing

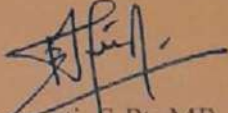
Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

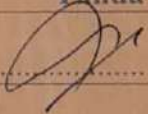
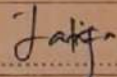
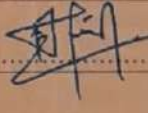
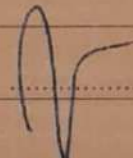
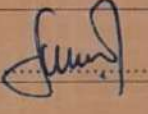
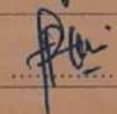
Menyetujui

Pembimbing I


Dr. Sri Melia, S.TP., MP
NIP. 197506042002122001

Pembimbing II


Ferawati, S.Pt., MP
NIP. 198311142014042003

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Sri Melia, S.TP., MP	
Sekretaris	El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si	
Anggota	Ferawati, S.Pt., MP	
Anggota	Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP	
Anggota	Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc	
Anggota	Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt., M.Si	

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. Bomen, MP
NIP. 196207111990011001

Tanggal lulus : 15 Juli 2020

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS STARTER DAN LAMA
PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP TOTAL PLATE
COUNT, BAKTERI ASAM LAKTAT, KHAMIR DAN ETANOL KEFIR
SUSU KAMBING**

Endang Yuliani dibawah bimbingan

Dr. Sri Melia, S.TP., 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 kefir susu kambing yang disimpan pada suhu refrigerator terhadap *total plate count*, total bakteri asam laktat, khamir dan etanol. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A (kefir starter dan kefir grain) dan faktor B (lama penyimpanan 0, 5, 10 dan 15 hari). Peubah yang diamati adalah *total plate count*, total bakteri asam laktat, khamir dan etanol. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat interaksi antara faktor A (jenis starter) dan faktor B (lama penyimpanan) terhadap *total plate count*, total bakteri asam laktat, khamir dan etanol. Lama penyimpanan pada suhu refrigerator memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap *total plate count*, bakteri asam laktat dan khamir, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap etanol. Lama penyimpanan pada kefir susu kambing hingga 15 hari masih dapat mempertahankan kualitas kefir sebagai produk pangan fermentasi, dengan rata-rata *total plate count* 5.9087 Log CFU/ml pada kefir starter dan 5.7412 Log CFU/ml pada kefir grain, total bakteri asam laktat 10.4727 Log CFU/ml pada kefir starter dan 10.5093 Log CFU/ml pada kefir grain, dan total khamir 9.4806 Log CFU/ml pada kefir starter dan 9.5086 Log CFU/ml pada kefir grain serta total etanol 0.037% pada kefir starter dan 0.055% pada kefir grain.

Kata Kunci : *kefir, Total Plate Count, bakteri asam laktat, khamir, etanol*