

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) TERHADAP TOTAL ASAM TERTITRASI, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

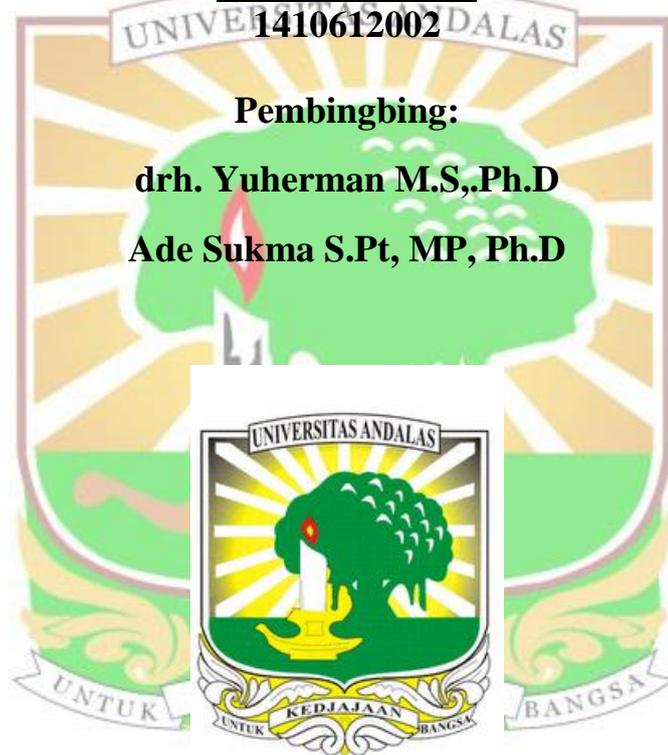
**DWIPA AULIA**

**1410612002**

**Pembimbing:**

**drh. Yuherman M.S.,Ph.D**

**Ade Sukma S.Pt, MP, Ph.D**



**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) TERHADAP TOTAL ASAM TERTITRASI, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis* D4**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas*) TERHADAP TOTAL ASAM TERTITRASI, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ORGANOLEPTIK SUSU FERMENTASI *Lactococcus lactis D4***

Dwipa Aulia, dibawah bimbingan  
drh. Yuherman M.S.,Ph.D dan Ade Sukma S.Pt, MP, Ph.D  
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2021

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi ungu dalam pembuatan susu fermentasi terhadap total asam tertitrasi, total bakteri asam laktat dan organoleptik susu fermentasi. Penelitian ini menggunakan susu sapi sebanyak 2000 ml yang di peroleh dari peternak sapi di Limau Manis, tepung ubi ungu sebanyak 50 gram hasil pengolahan ubi ungu dengan bahan baku dari pasar Aur Kuning. Inokulum yang digunakan sebagai probiotik adalah *Lactococcus lactis D4* yang diisolasi dari dadiah berasal dari kab. Tanah Datar yang diperoleh dari Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung ubi ungu A (0%), B (1,25%), C (2,5%), D (3,75%), E (5%). Penambahan tepung ubi ungu nyata meningkatkan total koloni BAL dan total asam tertitrasi, namun menurunkan kesukaan terhadap aroma, rasa dan warna. Hasil terbaik dari penelitian ini yaitu pada perlakuan B (penambahan tepung ubi ungu 1,25%) menghasilkan susu fermentasi dengan total koloni BAL  $6.65 \times 10^9$  CFU/ml, total asam tertitrasi 1.07%, tingkat kesukaan aroma 3.00, Rasa 3.06 dan warna 3.36.