

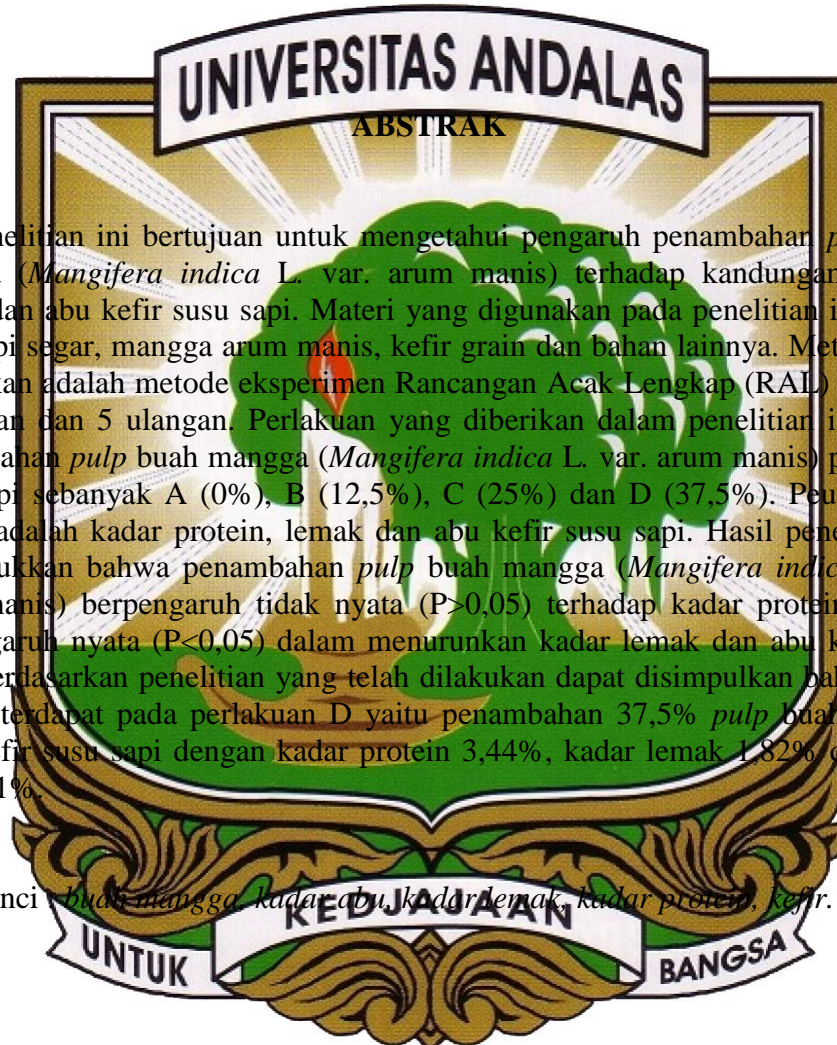
**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH MANGGA
(*Mangifera indica* L var. arum manis) DENGAN KONSENTRASI
BERBEDA TERHADAP NILAI GIZI
KEFIR SUSU SAPI**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2021**

PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH MANGGA (*Mangifera indica* L. var. arum manis) DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP NILAI GIZI KEFIR SUSU SAPI

Annisa Rizki Maulina, dibawah bimbingan
Dr. Indri Juliyarsi, S.P., MP dan **Ferawati, S.Pt., MP**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2021.



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L. var. arum manis) terhadap kandungan protein, lemak dan abu kefir susu sapi. Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah susu sapi segar, mangga arum manis, kefir grain dan bahan lainnya. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L. var. arum manis) pada kefir susu sapi sebanyak A (0%), B (12,5%), C (25%) dan D (37,5%). Peubah yang diukur adalah kadar protein, lemak dan abu kefir susu sapi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L. var. arum manis) berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein, namun berpengaruh nyata ($P<0,05$) dalam menurunkan kadar lemak dan abu kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan 37,5% *pulp* buah mangga pada kefir susu sapi dengan kadar protein 3,44%, kadar lemak 1,82% dan kadar abu 0,61%.

Kata kunci *buah mangga, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kefir.*