

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH MANGGA  
(*Mangifera Indica* L. var. arum manis) DENGAN  
KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR AIR, pH  
DAN TOTAL TITRASI ASAM KEFIR SUSU SAPI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2021  
PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH MAN**

**PENGARUH PENAMBAHAN *PULP* BUAH MANGGA (*Mangifera indica* L. var. arum manis) DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR AIR, pH DAN TOTAL TITRASI ASAM KEFIR SUSU SAPI**

**Khairi Yanto**, dibawah bimbingan

**Dr, Sri Melia, S.TP., MP dan Ferawati, S.Pt., MP**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2021

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L. var. arum manis) terhadap kadar air, pH dan total titrasi asam (TTA) kefir susu sapi. Penelitian ini menggunakan 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 air, pH dan total titrasi asam (TTA) kefir susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah mangga memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air, pH dan total titrasi asam (TTA). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu dengan penambahan *pulp* buah mangga (*Mangifera indica* L. var. arum manis) sebanyak 37,5% pada kefir susu sapi dengan kadar air 88,41%, nilai pH 4,89 dan nilai TTA 0,81%.

Kata Kunci: *kadar air, pH, total titrasi asam, kefir, pulp mangga*

**UNTUK**

**KEDAJARAN**

**BANGSA**