

**PENGARUH PENAMBAHAN *Lactococcus lactis subsp lactis D4*
TERHADAP KETEBALAN, WAKTU KELARUTAN, DAN
DAYA SERAP UAP AIR KEMASAN *EDIBLE FILM*
BERBAHAN DASAR *WHEY***

SKRIPSI



oleh:

SELMI ASTUTI

1710611074

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN *Lactococcus lactis subsp lactis D4*
TERHADAP KETEBALAN, WAKTU KELARUTAN, DAN DAYA SERAP
UAP AIR KEMASAN *EDIBLE FILM* BERBAHAN DASAR *WHEY***

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN *Lactococcus lactis subsp lactis D4*
TERHADAP KETEBALAN, WAKTU KELARUTAN, DAN DAYA SERAP
UAP AIR KEMASAN *EDIBLE FILM* BERBAHAN DASAR *WHEY***

Selmi Astuti, dibawah bimbingan

Dr. Indri Juliyarsi, S.P,M.P dan Ade Sukma, S.pt,MP,Ph.D

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* terhadap ketebalan, waktu kelarutan, dan daya serap uap air kemasan *edible film* berbahan dasar *whey*. Materi penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 500 ml, starter *lactococcus lactis subsp lactis D4* sebanyak 80 ml, *etanol* 96%, *gliserol*, dan *carboxymethyl cellulose* (CMC). Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan sehingga diperoleh 20 unit percobaan. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan *Lactococcus lactis subsp lactis D4* terhadap *edible film* berbahan dasar *whey* yaitu A:(0%), B:(4%), C:(8%), D:(12%), dan E:(16%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *lactococcus lactis subsp lactis D4* terhadap *edible film* berbahan dasar *whey* tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap ketebalan, waktu kelarutan dan daya serap uap air kemasan *edible film* berbahan dasar *whey*.

Kata kunci : *edible film whey*, *whey*, *lactococcus lactis subsp lactis D4*, probiotik, daya serap uap air.