

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA ES KRIM LABU  
KUNING (*Cucurbita moschata*) TERHADAP TOTAL BAKTERI  
ASAM LAKTAT, TOTAL KOLONI BAKTERI, DAN pH**

**SKRIPSI**



Oleh :

**FADHILLA PUTRI**

**1710621015**

**Ade Sukma., S.Pt, MP, Ph.D  
Yulianti Fitri Kurnia., S.Pt, M.Si**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN DADIH PADA ES KRIM LABU KUNING  
(*Cucurbita moschata*) TERHADAP TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT,  
TOTAL KOLONI BAKTERI, DAN pH**

**Fadhilla Putri**, dibawah bimbingan  
**Ade Sukma., S.Pt, MP, Ph.D.** dan  
**Yulianti Fitri Kurnia., S.Pt, M.Si**

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan,  
Universitas Andalas, Payakumbuh, 2022

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan dadih dalam pembuatan es krim labu kuning terhadap total bakteri asam laktat, total koloni bakteri dan pH. Materi penelitian ini menggunakan dadih, susu sapi segar, labu kuning dan bahan formulasi es krim. Dadih yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan dadih yang berasal dari Kabupaten Agam yang diperoleh di Pasar Raya Kota Padang. Susu sapi segar yang berasal dari peternakan Sapi Perah Santi Dairy Farm Lubuk Minturun Padang. Labu kuning (*Cucurbita moschata Dutchenes*) yang diperoleh dari Pasar Ibul Kota Payakumbuh. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian adalah penambahan dadih A (0%), B (2.5%), C (5%), D (7.5%), E (10%). Peubah yang diamati adalah total bakteri asam laktat, total koloni bakteri, dan nilai pH. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa penambahan dadih pada es krim labu kuning berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap total bakteri asam laktat (BAL), total koloni bakteri dan nilai pH. Rentang hasil pengujian adalah total bakteri asam laktat  $70,50 - 149,25 \times 10^8$  CFU/ml, total koloni bakteri  $20,75 - 86,00 \times 10^3$  CFU/ml, dan nilai pH 6,58 - 7,18. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan dadih sebanyak 10% dalam pembuatan es krim labu kuning menghasilkan kualitas terbaik dalam pembuatan es krim labu kuning dengan total bakteri asam laktat  $149,25 \times 10^8$  CFU/ml, total koloni bakteri  $21,00 \times 10^3$  CFU/ml, dan nilai pH 6,63.

Kata kunci: dadih, total bakteri asam laktat, total koloni bakteri, pH, es krim labu kuning