

ABSTRAK

Nama : Pingky Silviana
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Konsentrasi *Skim Milk Powder* Terhadap Karakteristik Kefir Susu Saga (*Adenantha pavonina, Linn*)
Dosen : 1. Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM
2. Ir. Raskita Saragih, M.Si

Kefir adalah produk susu yang beraroma asam, alkohol, berkarbonasi dan dibuat melalui proses fermentasi menggunakan bakteri dan *yeast*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi *skim milk powder* yang tepat dalam pembuatan kefir susu saga berdasarkan uji organoleptik, derajat keasaman (pH), kadar alkohol, total Bakteri Asam Laktat dan total khamir. Rancangan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 1 (satu) faktor yang terdiri atas 5 (lima) taraf perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi *skim milk powder*, yang terdiri atas 5 (lima) taraf yaitu 6%, 8%, 10%, 12% dan 14%. Data dianalisis dengan menggunakan analisis varian (ANOVA). Sampel dengan konsentrasi *skim milk powder* 12% adalah hasil terbaik pada pembuatan kefir susu saga. Produk yang dihasilkan memiliki nilai rata-rata kesukaan warna 3,70 (biasa-suka), nilai kesukaan aroma 3,00 (biasa), nilai kesukaan tekstur 3,07 (biasa), nilai kesukaan rasa 2,83 (tidak suka-biasa), derajat keasaman (pH) 3,75, kadar alkohol 1,12%, total Bakteri Asam Laktat 7,04 log CFU/ml, total khamir 6,12 log CFU/ml.

Kata kunci : Kefir, Susu Saga, *Skim Milk Powder*

ABSTRACT

Kefir is an aromatic, alcoholic, carbonated dairy product and made through the fermentation process using bacteria and yeast. The purpose of the study was to determine the proper concentration of skim milk powder in the manufacture of saga milk kefir on organoleptic test, the degree of acidity (pH), alcohol content, total lactic acid bacteria and total yeast. The design in this study is Randomized Block Design (RAK), with 1 (one) factor consisting of 5 (five) levels. Treatment in this study is the concentration of skim milk powder, which consists of 5 (five) levels of 6%, 8%, 10%,

12% and 14%. Data were analyzed using analysis of variance (ANOVA). Samples with a concentration of 12% skim milk powder are the best results in the manufacture of saga milk kefir. The resulted product has an average color favorite value of 3,70 (regular), preferred aroma value of 3,00 (regular), texture favorite value of 3,07 (regular), teste preference score 2,83 (do not like-regular), the degree of acidity (pH) 3,75, alcohol content value 1,12%, the number of lactic acid bacteria is 7,04 log CFU/ml dan the number of yeast is 6,12 log CFU/ml.

Keywords : Kefir, Saga Milk, Skim Milk Powder

