



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PERSENTASE PENGGUNAAN STARTER (LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS DAN LACTOBACILLUS CASEI) TERHADAP KEASAMAN DAN SINERESIS SUSU FERMENTASI YANG DITAMBAHKAN PUREE WORTEL (DAUCUS CAROTA L)

ABSTRACT

Suatu penelitian telah dilaksanakan tentang persentase penggunaan starter (*Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus casei*) terhadap keasaman dan sineresis susu fermentasi yang ditambahkan puree wortel (*Daucus carota L*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus casei* dengan penambahan puree wortel terhadap keasaman dan sineresis susu fermentasi. Penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 01 sampai dengan 28 April 2015 di Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial yang terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A adalah persentase starter (*Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus casei*) a1(2.5%) dan a2(5%). Faktor B terdiri dari 3 level persentase penambahan puree wortel sebanyak b1(5%), b2(10%) dan b3 (15%). Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah nilai pH, kadar sineresis dan total jumlah mikroba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa susu fermentasi dengan penambahan starter *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus casei* dan penambahan puree wortel berpengaruh sangat nyata (P