

Pengaruh Penambahan Sari Buah Mengkudu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik dan Mikrobiologi Kefir Susu Kambing

Nur Khamidah

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Kefir merupakan salah satu produk fermentasi, proses pembuatan kefir yaitu dengan melakukan pasteurisasi susu kemudian diinokulasi dengan bibit kefir yang berisi kumpulan bakteri asam laktat, khamir dan bakteri asam asetat. Penambahan sari buah mengkudu bertujuan untuk mengetahui kemungkinan sari buah mengkudu dapat memicu pertumbuhan bakteri asam laktat yang terdapat pada kefir susu kambing. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah mengkudu terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik dan mikrobiologi susu kambing. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari buah mengkudu pada kefir susu kambing berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, organoleptik, dan mikrobiologi kefir susu kambing. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan penambahan sari buah mengkudu 40% pada parameter fisik yaitu viskositas. Selain itu penambahan sari buah mengkudu berpengaruh terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat dan khamir pada kefir susu kambing. Jumlah bakteri asam laktat pada kefir 6,18-7,0 log CFU/ml dan untuk khamir berkisar antara 6,10-6,4 log CFU/ml.

Kata Kunci: Kefir, Sari Buah Mengkudu