



EFEK PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU PADA LEVEL BERBEDA TERHADAP BAKTERI ASAM LAKTAT, NILAI pH DAN TINGKAT KESUKAAN DADIH SUSU SAPI

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Syahrul Rahimi (11281104545)

Di bawah bimbingan Irdha Mirdhayati dan Restu Misrianti

INTISARI

Susu sapi dapat difermentasi menjadi dadih untuk meningkatkan kualitas dan nilai tambahnya. Penelitian ini dilakukan dengan mengombinasikan *starter* bakteri probiotik *L.Plantarum* dan ubi jalar ungu sebagai *substrat* dalam dadih. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui level terbaik penambahan ubi jalar ungu sebagai prebiotik terhadap bakteri asam laktat, nilai pH dan tingkat kesukaan dadih susu sapi. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah A0: kontrol, B: 0% ubi jalar ungu+3% *starter*, C: 5% ubi jalar ungu+3% *starter*, D: 10% ubi jalar ungu+3% *starter*. Data penelitian dianalisis secara statistik dengan *analysis of variance* (ANOVA) pada taraf nyata 5% dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ubi jalar ungu dapat meningkatkan jumlah BAL dadih yang dihasilkan, namun tidak mempengaruhi nilai pH dan tingkat kesukaan. Dapat disimpulkan bahwa pemakaian prebiotik ubi jalar ungu level 5% mampu meningkatkan jumlah bakteri asam laktat dadih susu sapi ($P < 0,05$), namun berpengaruh tidak nyata terhadap penurunan nilai pH, dan tingkat kesukaan warna, rasa, tekstur dan aroma dadih susu sapi ($P > 0,05$).

Kata Kunci: Susu sapi, dadih, ubi jalar ungu, prebiotik, probiotik,



UIN SUSKA RIAU

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

EFFECTS OF ADDITIONAL PURPLE SWEET POTATO IN A DIFFERENT LEVEL LACTIC ACID BACTERIA, pH VALUES AND PREFERENCE OF COW MILK CURD

Syahrul Rahimi (11281104545)

Under the guidance of Irdha Mirdhayati and Restu Misrianti

ABSTRACT

Cow's milk can be fermented into "dadih" to improve the quality and added value. The research was conducted by combining the probiotic bacteria starter *L.Plantarum* and purple sweet potato as a substrate in to "dadih". The purpose of this research was to determine the best level of addition the purple sweet potato as a prebiotic toward lactic acid bacteria, the pH value and preference of cow's milk curd. The experimental design used was completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 4 replications. The treatments were A0: control, B: 0% sweet potato purple + 3% starter, C: 5% sweet potato purple + 3%, starter D: 10% sweet potato purple + 3% starter. Data were analyzed statistically by analysis of variance (ANOVA) at the 5% significance level and post hoc analysis with Least Significant Difference Test (BNT). The results showed that the addition of purple sweet potato can increase the number of BAL curd produced, but does not affect the pH value and the level of preference. It can be concluded that the use of prebiotics purple sweet potato 5% level significantly able to increase of lactic acid bacteria of cow's milk curd ($P < 0.05$), but the effect is not noticeable to the decrease of pH value, and the level of preference of color, flavor, texture and aroma of milk curd cows ($P > 0.05$).

Keywords: Cow's milk, curd, sweet potato purple, prebiotics, probiotics,

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.