

**SKRIPSI**

**KUALITAS KIMIA PETIS DAGING KERBAU DENGAN  
PENAMBAHAN BAKTERI *Streptococcus thermophilus*  
DAN *Lactobacillus bulgaricus* PADA  
KONSENTRASI BERBEDA**



**UIN SUSKA RIAU**

**oleh :**

**Delvia Risa Malini  
11081202327**

**JURUSAN ILMU PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU  
PEKANBARU  
2014**

**KUALITAS KIMIA PETIS DAGING KERBAU DENGAN  
PENAMBAHAN BAKTERI *Streptococcus thermophilus*  
DAN *Lactobacillus bulgaricus* PADA  
KONSENTRASI BERBEDA**

Delvia Risa Malini (11081202327)  
Dibawah bimbingan Bambang Kuntoro dan Endah Purnamasari

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh penambahan starter bakteri asam laktat (*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) terhadap kualitas kimia yang meliputi kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu pada petis daging kerbau. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan yaitu penambahan starter bakteri asam laktat (0%, 2%, 4%, 6%, 8%) dan 4 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penambahan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan bakteri *Streptococcus thermophilus* pada level yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas kimia (kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu) petis daging kerbau, tetapi telah memenuhi standar gizi petis.

Kata kunci: *bakteri asam laktat, kualitas kimia, petis daging kerbau*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur diucapkan kehadirat Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan hasil penelitiandengan judul **“Kualitas Kimia Petis Daging Kerbau dengan Penambahan Bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* pada Konsentrasi Berbeda”**. Shalawat dan salam buat junjungan umat, Rasulullah SAW yang telah membuka mata dunia akan pentingnya arti pendidikan sehingga kita bisa menikmati dunia pendidikan yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si, sebagai pembimbing 1 dan Ibu Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si, sebagai pembimbing II yang telah banyak memberikan masukan serta arahan dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada seluruh rekan-rekan yang telah banyak membantu penulis di dalam penyelesaian skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, semoga mendapatkan balasan dari Tuhan yang Maha Kuasa untuk kemajuan kita semua dalam menghadapi masa depan nanti. Akhirnya penulis mengharapkan agar skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk sekarang atau pun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Januari 2014

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan .....	4
1.3. Manfaat .....	4
1.4. Hipotesis .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Petis Daging .....	6
2.2. Bahan Baku Petis .....	7
2.2.1. Daging .....	7
2.2.2. Kaldu Daging .....	8
2.2.3. Tepung Beras .....	10
2.2.4. Gula Merah .....	11
2.2.5. Gula Pasir .....	11
2.2.6. Bumbu .....	12
2.3. Sifat Kimia Petis Daging Kerbau.....	12
2.3.1. Kadar Air.....	12
2.3.2. Kadar Lemak.....	13
2.3.3. Kadar Protein .....	14
2.3.4. Kadar Abu .....	14
2.4. Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	15
2.4.1. Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	16
2.4.2. Bakteri <i>Lactobacillus bulgaricus</i> .....	17
III. MATERI DAN METODE.....	18
3.1. Waktu dan Tempat.....	18
3.2. Materi Penelitian.....	18
3.3. Metode Penelitian .....	19
3.4. Analisis Data.....	27

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Kadar Air Petis Daging Kerbau .....	29
4.2. Kadar Lemak Petis Daging Kerbau .....	31
4.3. Kadar Protein Petis Daging Kerbau .....	32
4.4. Kadar Abu Petis Daging Kerbau .....	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
5.1. Kesimpulan .....	36
5.2. Saran .....	36
DAFTAR PUSTAKA .....	37
LAMPIRAN.....	42