

SKRIPSI

PENGARUH VARIASI pH CAIRAN FERMENTASI DAN KONSENTRASI SARI KECAMBAH KACANG HIJAU PADA FERMENTASI WHEY OLEH *Acetobacter xylinum* TERHADAP KETEBALAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK

NATA DE MILKO



KK.
KH. 1195/98
ASP
P



OLEH :

DYAH WAHYUNING ASPRIATI

KERTOSONO - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1 9 9 8**

**PENGARUH VARIASI pH CAIRAN FERMENTASI DAN KONSENTRASI
SARI KECAMBAH KACANG HIJAU PADA FERMENTASI WHEY
OLEH *Acetobacter xylinum* TERHADAP KETEBALAN DAN
SIFAT ORGANOLEPTIK *NATA DE MILKO***

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh

DYAH WAHYUNING ASPRIATI

NIM 069311948

Menyetujui,
Komisi Pembimbing,



(Soetji Prawesthirini, SU., Drh)

Pembimbing Pertama



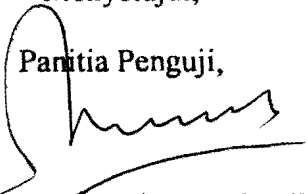
(Soelistyaningwati G., Drh)

Pembimbing Kedua

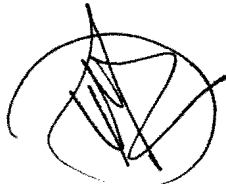
Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui,

Panitia Penguji,



Garry Cores de Vries, M. Sc., Drh

Ketua



Suryanie, M. Kes., Drh

Sekretaris



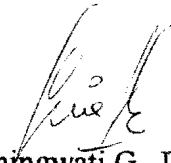
Ngakan Made Rai Widjaya, M.S., Drh

Anggota



Soetji Prawesthirini, SU., Drh

Anggota



Soelistyaningwati G., Drh

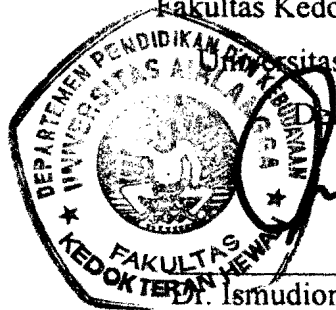
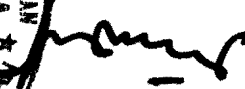
Anggota

Surabaya, 7 September 1998

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



Dr. Ismudiono, M.S., Drh

PENGARUH VARIASI pH CAIRAN FERMENTASI DAN KONSENTRASI SARI KECAMBAH KACANG HIJAU PADA FERMENTASI WHEY OLEH *Acetobacter xylinum* TERHADAP KETEBALAN DAN SIFAT ORGANOLEPTIK NATA DE MILKO

Dyah Wahyuning Aspriati

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah whey dapat diolah menjadi *nata de milko* dengan menggunakan *A. xylinum* sebagai starter dan bagaimana pengaruh pH cairan fermentasi, konsentrasi sari kecambah kacang hijau dan interaksi antara pH cairan fermentasi dan konsentrasi sari kecambah kacang hijau terhadap ketebalan dan organoleptik *nata de milko*.

Starter sebanyak 10% diinokulasikan ke dalam cairan fermentasi yang terdiri dari whey, gula pasir dan sari kecambah kacang hijau dengan konsentrasi yang berbeda yaitu 10% dan 20%, dengan pH awal fermentasi berbeda yaitu 3,4,5,dan 6. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap faktorial 2x4. Parameter yang diamati adalah ketebalan dan uji organoleptik (kekenyalan, warna dan kesukaan). Data ketebalan dianalisis dengan uji F 5%, jika berbeda nyata ($p < 0,05$) dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil 5%, untuk data organoleptik dikonversi menurut metode Fisher dan Yates selanjutnya dianalisis menggunakan uji F 5% apabila berbeda nyata dilanjutkan dengan uji BNT 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa whey dapat digunakan sebagai cairan fermentasi pada pembuatan *nata de milko* dengan menggunakan *A. xylinum* sebagai starter. Ketebalan *nata* tertinggi diperoleh dari cairan fermentasi dengan pH 4 sedangkan pH 6 menghasilkan ketebalan *nata de milko* terendah, demikian juga dengan kekenyalan dan kesukaannya. Perbedaan pH cairan fermentasi tidak memberikan perbedaan warna *nata de milko* yang dihasilkan. Perbedaan konsentrasi sari kecambah kacang hijau tidak memberikan perbedaan pada ketebalan, kekenyalan, warna dan kesukaan *nata de milko* demikian juga dengan interaksinya dengan pH cairan fermentasi.