

**PENGARUH KONSENTRASI SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr)
TERHADAP MUTU KEFIR SUSU KAMBING**

***THE EFFECT OF PINEAPPLE (*Ananas comosus* (L.) Merr) JUICE CONCENTRATION ON THE
QUALITY OF GOAT'S MILK KEFIR***

Syarifuddin¹⁾ *, Nazaruddin²⁾, dan Mutia Devi Ariyana²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 58 Mataram

*email : syarifuddin0996@gmail.com

ABSTRACT

*Kefir is a fermented product of cow's milk, goat's milk or sheep's milk by adding kefir grains which consist of lactic acid bacteria and yeast. This study aims to determine out the effect of juice concentration pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merr) on the quality of goat milk kefir. The method used in this research was an experimental method carried out in the laboratory with a Complete Random Design (RAL) with one factor, namely the concentration of pineapple juice with 5 treatments, namely 0%, 10%, 20%, 30% and 40%. The observed parameters include chemical parameters (protein levels and total lactic acid), microbiological parameters (total lactic acid bacteria) and sensory parameters (color, scent and taste). Data from chemical, microbiological and organoleptic observations were analyzed with anova at 5% significant level using Co-Stat software and was further test with the real honest difference (BNJ) test. The addition of 20% pineapple juice concentration was the best treatment based on bal (lactic acid bacteria) growth value of 2.3×10^7 CFU/ml, protein levels of 2.85% as well as in addition to organoleptic quality of taste, color and aroma can be accepted by panelists.*

Keywords: Kefir, Concentration, Pineapple Juice, Goat's Milk

ABSTRAK

Kefir merupakan produk yang di fermentasi dari susu sapi, susu kambing atau susu domba dengan menambahkan bibit kefir yang terdiri dari bakteri asam laktat dan khamir. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sari buah nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) terhadap mutu kefir susu kambing. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang dilaksanakan di laboratorium dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi sari buah nanas dengan 5 perlakuan yaitu 0%, 10%, 20%, 30% dan 40%. Parameter yang diamati meliputi parameter kimia (kadar Protein dan total asam laktat), parameter mikrobiologis (total bakteri asam laktat) dan parameter sensoris (warna, aroma dan rasa). Data hasil pengamatan kimia, mikrobiologis dan organoleptik dianalisis dengan analisis keragaman pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software* Co-Stat dan apabila terdapat beda nyata maka di uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Data pengamatan menunjukkan bahwa konsentrasi sari buah nanas 20% merupakan perlakuan terbaik berdasarkan nilai pertumbuhan BAL (Bakteri Asam Laktat) $2,3 \times 10^7$ CFU/ml, kadar protein 2,85% serta kualitas organoleptik rasa, warna dan aroma dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci : Kefir, Konsentrasi, Sari Buah Nanas, Susu Kambing