

Karakteristik Fisik dan Sensori Kefir Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam

Title	Karakteristik Fisik dan Sensori Kefir Susu Sapi yang Diperkaya dengan Ekstrak Beras Hitam
Author Order	3 of 3
Accreditation	3
Abstract	<p>Tujuan penelitian ini mengevaluasi karakteristik fisik dan sensoris kefir susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak beras hitam. Fermentasi dilakukan dengan penambahan biji kefir ke dalam susu sapi yang telah ditambah dengan ekstrak beras hitam dengan taraf yang berbeda, yaitu 0, 5, 10, 15 dan 20% (w/w). Peubah yang diamati adalah pH, warna dengan color reader (L^*, a^*, b^*), viskositas (%) dan peubah sensori yang meliputi rasa, tekstur, aroma, warna dan tingkat kesukaan. Data dianalisis dengan analisis variansi dan dilanjutkan dengan uji orthogonal polynomial. Hasil menunjukkan bahwa penambahan ekstrak beras hitam berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan sensoris kefir susu sapi, namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH. Penambahan ekstrak beras hitam menyebabkan perubahan nyata pada preferensi panelis. Kefir dengan ekstrak beras hitam mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional sebagai makanan yang mengandung antioksidan yang baik dan dari hasil uji organoleptik kefir yang mengandung 10% ekstrak beras hitam paling disukai. Berdasarkan hasil penelitian, penambahan ekstrak beras hitam mengubah karakteristik kefir yang dibuat dari susu sapi Perbedaan penambahan ekstrak beras hitam memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik (pH dan warna). Secara fisik kefir beras hitam memiliki warna dan viskositas yang relatif sama. Uji sensoris memiliki rasa, tekstur, warna, aroma dan tingkat kesukaan yang berbeda.</p>
Publisher Name	Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari
Publish Date	2023-12-22
Publish Year	2023
Doi	DOI: 10.47687/jt.v14i2.447
Citation	
Source	JURNAL TRITON
Source Issue	Vol 14 No 2 (2023): JURNAL TRITON
Source Page	573-582
Url	https://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id/index.php/jt/article/view/447/398
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,