

KODE/NAMA RUMPUN ILMU:  
214/TEKNOLOGI HASIL TERNAK

## LAPORAN AKHIR PENELITIAN



### KARAKTERISTIK FISIK EDIBLE FILM WHEY DENGAN BAKTERI ASAM LAKTAT DARI TEMPOYAK SEBAGAI KEMASAN PROBIOTIK

#### TIM PENELITIAN

INDRI JULIYARSI, S.P., M.P  
SRI MELIA, S.TP., M.P

NIDN. 0015077606  
NIDN. 0004067502

DIBIYAI DANA PENELITIAN PNBP FATERNA DIPA UNAND SESUAI  
KONTRAK PENELITIAN No.: 001/PPM/PNBP/FATERNA-2017  
TAHUN ANGGARAN 2017

FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017

HALAMAN PENGESAHAN

**Judul Kegiatan** : Karakteristik Fisik Edible Film Whey dengan Bakteri Asam Laktat dari Tempoyak sebagai Kemasan Probiotik

**Kode>Nama Rumpun Ilmu** : 214 / Teknologi Hasil Ternak

**Ketua Peneliti**

A. Nama Lengkap : INDRI JULIYARSI, S.P., M.P.

B. NIDN : 0015077606

C. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala

D. Program Studi : Peternakan

E. Nomor HP : 08126744736

F. Surel (e-mail) : [indri.juliyarsi@yahoo.co.id](mailto:indri.juliyarsi@yahoo.co.id)

**Anggota Peneliti (1)**

A. Nama Lengkap : SRI MELIA, S.TP., M.P.

B. NIDN : 0004067502

C. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas

**Lama Penelitian Keseluruhan** : 3 bulan

**Penelitian Tahun ke** : 1

**Biaya Penelitian Keseluruhan** : Rp 11.000.000,-

Mengetahui :

Ketua Bagian Teknologi  
Pengolahan Hasil Ternak,

H. Yuherman, M.S., Ph.D  
NIP. 195911241987021002

Padang, 15 November 2017

Ketua Peneliti,

Indri Juliyarsi, S.P., M.P  
NIP. 197607152001122002

Menyetujui  
Dekan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas,



Prof. Dr. Ir. James Hellyward, MS  
NIP. 196107161986031005

## **KARAKTERISTIK FISIK EDIBLE FILM WHEY DENGAN BAKTERI ASAM LAKTAT DARI TEMPOYAK SEBAGAI KEMASAN PROBIOTIK**

Oleh :

Indri Juliyarsi dan Sri Melia

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan isolasi bakteri asam laktat dari tempoyak yang berasal dari daerah Pariaman, sebagai salah satu bakteri probiotik yang dapat digunakan dalam produk pangan hasil ternak yaitu pada edible film sebagai kemasan primer. Tahapan penelitian (1) isolat bakteri asam laktat secara konvensional, pengukuran sifat fisik, kimia dan total bakteri asam laktat serta mengetahui karakteristiknya melalui morfologi dan biokimia; (2) pembuatan edible film berbahan dasar whey dengan penambahan isolat bakteri asam laktat dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan sebagai kelompok; A (0%), B (4%), C (8%) selanjutnya diukur sifat fisik dari edible film whey tersebut. Manfaat penelitian ini adalah mendapatkan isolat bakteri asam laktat dari tempoyak yang terbaik sebagai probiotik dalam pembuatan edible film whey sebagai kemasan. Rancangan penelitian dengan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok, diolah dengan Anova dan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian dapat dilihat secara kuantitatif nilai dan jenis bakteri asam laktat dari tempoyak dengan penambahan C (8%) dapat digunakan pada pembuatan edible film whey.