

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

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,

Dr. 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.