



Analisis Pengaruh Kuantitas Bibit Kefir terhadap Tekstur dan Rasa Produk Susu Kefir

Halida Jasmine, Suci Sari, Daffi Jeevan, Naima Zaviera

SMP Alfa Centauri

ABSTRACT (10 PT)

Kata Kunci:

Susu
Kefir
Fermentasi
Bibit

Susu dikenal sebagai bahan pangan yang sangat penting karena banyak manfaat yang dimilikinya. Selain bisa dikonsumsi secara langsung, susu juga bisa diolah menjadi produk pangan contohnya fermentasi. Kefir merupakan produk susu fermentasi yang mempunyai rasa yang unik sebagai hasil fermentasi dengan starter grain kefir yang mengandung *Streptococcus* sp, *Lactobacilli* dan beberapa jenis ragi atau khamir non pathogen sedangkan khamir menghasilkan alkohol yang mengandung 0,5 – 1,0% yang terikat dalam matriks polisakarida dan CO₂. Tentu saja perbandingan antara jumlah susu dan bibit kefir akan berpengaruh terhadap tekstur dan rasanya, jika menggunakan perbandingan yang salah bisa saja hasilnya akan berbeda. Karena itu, akhirnya peneliti terinspirasi untuk mencari tahu dan melaporkan perbandingan antara susu dan bibit kefir mana yang menghasilkan susu kefir dengan rasa dan tekstur yang paling enak.

1. PENDAHULUAN (11 PT)

Kefir adalah produk susu fermentasi dengan rasa unik yang dibuat dengan menambahkan kultur starter bakteri dan ragi ke dalam susu. Proses fermentasi meningkatkan nilai gizi dan menurunkan kandungan laktosa, serta mikroorganisme pada kefir dapat menghambat pertumbuhan bakteri berbahaya di dalam tubuh. Kefir mengandung berbagai mineral, asam amino, dan vitamin B dan C. Berasal dari Pegunungan Kaukasus dan tersedia dalam berbagai jenis, dengan kefir optima yang paling sering dikonsumsi. Faktor yang mempengaruhi fermentasi dan rendemen kefir antara lain komposisi substrat, suhu, pH, ketersediaan oksigen, dan jenis mikroorganisme yang digunakan.. Menurut Otles dan Cagindi, kefir memiliki sangat banyak kandungan mineral, asam amino, dan beberapa senyawa lainnya seperti kalsium, fosfor, magnesium, potassium, sodium, vitamin A, B2, B6, B12, C, D, E. Dan manfaat susu kefir dalam kehidupan sehari – hari adalah banyak manfaat bagi kesehatan yaitu, dapat menstimulasi sistem kekebalan tubuh, antitumor dan menghasilkan komponen antibakteri yang berguna untuk pencegahan dari gangguan pencernaan dan infeksi. Akan tetapi apakah semua orang tau perbandingan yang bagus dan enak untuk membuat susu kefir? Apa perbedaanya jika takaran setiap susu kefir berbeda? Hal ini juga bisa membuat kita tahu apa manfaat dari susu kefir dan rasa lezat untuk membuat susu kefir.

2. METODE PENELITIAN (11 PT)

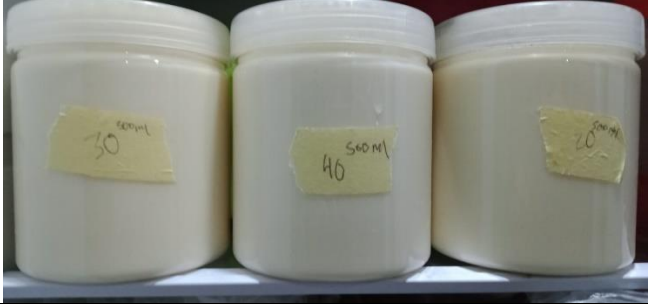
Pada penelitian ini, kami menggunakan 2 penelitian yaitu penelitian eksperimen dan penelitian data. Pada penelitian eksperimen kami akan membedakan setiap takaran biji kefir dan masing masing bibit kefir itu adalah 20 gram, 30 gram, dan 40 gram dan takaran susu yang berupa 500 ml. Dan pada penelitian data kami mempersiapkan polling untuk orang-orang dan melihat hasilnya susu kefir mana yang paling banyak disukai, dan yang paling asam.

A. PENELITIAN EKSPERIMEN

Untuk pengambilan data, kami menyiapkan alat dan bahan untuk membuat susu kefir. Kami akan membuat 3 susu kefir dengan perbandingan yang berbeda, yang pertama menggunakan 20 gram biji kefir dan susu sapi 500 ml, yang kedua menggunakan 30 gram dan susu sapi 500 ml, yang ketiga 40 gram biji kefir dan susu sapi 500 ml. kami akan membuat 3 susu kefir ini dengan waktu dan cara yang sama yaitu diamkan di suhu ruangan 2 – 5 hari dan setelah disaring (memisahkan susu kefir dengan bibit kefir) masukkan kedalam lemari es selama 1 minggu.

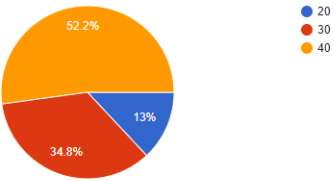
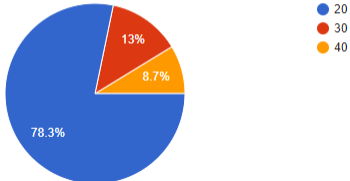
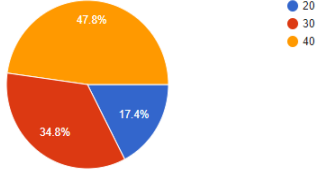
NOTE : hindari menggunakan benda berbahan logam, alumunium atau besi.

Foto proses pembuatan susu kefir		Deskripsi proses pembuatan susu kefir
		Siapkan alat dan bahan bahan yang dibutuhkan yaitu : penyaring, susu sapi, sendok,
		Campurkan bibit 20 gram, 30 gram, dan 40 gram dengan susu masing masing 500 ml
		Aduk hingga semuanya tercampur lalu tutup rapat rapat wadah yang dipakai
		Diamkan di suhu ruangan 2 sampai 5 hari atau sampai susunya menggumpal, atau mengental dan berbau tajam

	Lalu setelah itu disaring (memisahkan susu kefir dengan bibit kefir)
	Masukkan kedalam lemari es (kulkas) dan diamkan selama 1 minggu

Cara membuat kefir dengan cara yang sama tetapi takaran bibit kefir berbeda tidak akan pengaruh kepada hasilnya. Ke 3 susu kefir itu akan berhasil hanya saja rasa asam yang berbeda dan tekstur yang berbeda. Pada masa fermentasi bibit kefir yang lebih banyak akan lebih cepat berubah.

B. EKSPERIMEN DATA

SUSU YANG PALING DISUKAI	SUSU YANG PALING ASAM	TEKSTUR SUSU YANG PALING DISUKAI																								
susu manakah yang paling kalian suka? 23 responses  <table><thead><tr><th>Quantity (g)</th><th>Percentage</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>13%</td></tr><tr><td>30</td><td>34.8%</td></tr><tr><td>40</td><td>52.2%</td></tr></tbody></table>	Quantity (g)	Percentage	20	13%	30	34.8%	40	52.2%	menurut kalian susu mana yang paling asam? 23 responses  <table><thead><tr><th>Quantity (g)</th><th>Percentage</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>78.3%</td></tr><tr><td>30</td><td>13%</td></tr><tr><td>40</td><td>8.7%</td></tr></tbody></table>	Quantity (g)	Percentage	20	78.3%	30	13%	40	8.7%	tekstur susu mana yang paling kalian suka? 23 responses  <table><thead><tr><th>Quantity (g)</th><th>Percentage</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>17.4%</td></tr><tr><td>30</td><td>34.8%</td></tr><tr><td>40</td><td>47.8%</td></tr></tbody></table>	Quantity (g)	Percentage	20	17.4%	30	34.8%	40	47.8%
Quantity (g)	Percentage																									
20	13%																									
30	34.8%																									
40	52.2%																									
Quantity (g)	Percentage																									
20	78.3%																									
30	13%																									
40	8.7%																									
Quantity (g)	Percentage																									
20	17.4%																									
30	34.8%																									
40	47.8%																									
Setelah dilihat dari hasil data susu kefir yang paling banyak disukai adalah 40 gram	Setelah dilihat dari hasil data susu kefir yang paling asam adalah 20 gram	Setelah dilihat dari hasil data tekstur susu kefir yang paling banyak disukai adalah 40 gram																								

c. HASIL DAN PEMBAHASAN (11 PT)

Hasil dari penelitian yang peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa susu kefir yang paling lezat menurut masyarakat adalah biji kefir yang mengandung bibit kefir sebanyak 40 gram. Karena menurut masyarakat susu kefir yang mengandung bibit 40 gram rasanya tidak terlalu asam dan tekstur susu kefir yang disukai masyarakat adalah susu kefir yang mengandung bibit sebanyak 40 gram karena teksturnya yang lebih kental.

d. KESIMPULAN DAN SARAN (11 PT)

Kesimpulan dari data yang kami buat adalah takaran bibit kefir yang lebih tepat adalah 80 gram untuk setiap 1 liter susu karena menurut masyarakat rasa yang dimiliki oleh kefir tersebut memiliki keasaman yang pas dan tekstur yang lebih disukai masyarakat. Saran dari peneliti jika ingin membuat susu kefir yang rasanya lebih sesuai lebih baik menggunakan bibit kefir yang mengandung 40 gram. Akan tetapi jika setiap masyarakat mempunyai selera yang berbeda maka disarankan untuk membuat susu kefir dengan takaran bibit yang berbeda seperti bibit kefir 20 gram dan 30 gram, jika ingin mencoba rasa dan tekstur yang berbeda bisa disesuaikan saja dengan selera masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA (11 PT)

<http://eprints.ums.ac.id/66053/3/BAB%20I.pdf>

<http://e-journal.uajy.ac.id/11277/2/1BL01244.pdf>

http://eprints.undip.ac.id/56850/2/Bab_I.pdf

<http://scholar.unand.ac.id/23117/2/BAB%20I%20Pendahuluan.pdf>