



Optimasi Penambahan Sukrosa dan Waktu Fermentasi pada Pembuatan Kefir Santan Kelapa]

Optimization of Sucrose Addition and Fermentation Time In Coconut Milk Kefir Production

Natasya Dwika Maharani
251040200019

Dosen Pembimbing
Rahmah Utami Budiandari, S. TP., M.P.

Dosen Penguji
Rima Azara, S. TP., M.P.
Dr. Syarifa Ramadhani Nurbaya, S. TP., M.P.

**Teknologi Pangan
Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Agustus, 2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Optimasi Penambahan Sukrosa dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Kefir Santan
Kelapa
Nama Mahasiswa : Natasya Dwika Maharani
NIM : 251040200019

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Rahmah Utami Budiandari, S. TP., M.P.

Dosen Penguji 1
Rima Azara, S. TP., M.P.

Dosen Penguji 2
Dr. Syarifa Ramadhani Nurbaya, S. TP., M.P.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Rahmah Utami Budiandari, S. TP., M.P.
NIP/NIK. 18149

Dekan
Ir. Iswanto, ST., M.MT., IPM
NIP/NIK. 207319



Tanggal Ujian
07 Agustus 2026

Tanggal Lulus
(10 Agustus 2026)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH	iii
I.PENDAHULUAN	1
II.METODE	2
A. Waktu dan Tempat	2
B. Alat dan Bahan	2
C. Rancangan Percobaan	2
D. Prosedur Penelitian	3
E. Variabel Penelitian	4
F. Verifikasi Hasil Optimal	4
G. Karakterisasi Hasil Kefir Optimal	4
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	5
A. Pemilihan Model Pada Respon Total Asam	5
B. Penentuan Titik Optimal Respon dan Verifikasi	Error! Bookmark not defined.
C. Karakterisasi Kefir Santan Kelapa Optimum	8
IV. SIMPULAN	9
REFERENSI.....	9
DOKUMENTASI	12

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Nama Mahasiswa : Natasya Dwika Maharani
NIM : 251040200019
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi
DAN
Dosen Pembimbing : Rahmah Utami Budiandari, S. TP., M.P.
NIK/NIP : 18149
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Optimasi Penambahan Sukrosa dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Kefir Santan Kelapa
Kata Kunci : Kefir, Santan, Optimasi, Konsentrasi Sukrosa, Lama Fermentasi

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- Bertanggung jawab untuk melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- ✓ Menyerahkan tanggung jawab untuk melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



Rahmah Utami Budiandari, S. TP., M.P.
NIP/NIK. 18149
*Centang salah satu

Sidoarjo, (10/08/2026)
Mahasiswa



Natasya Dwika Maharani
NIM.251040200019

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul **"Optimasi Penambahan Sukrosa dan Waktu Fermentasi pada Pembuatan Kefir Santan Kelapa"** adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 10 Agustus 2026



(Natasya Dwika Maharani)

251040200019