

ABSTRAK

ANALISIS KUALITAS KEFIR BERAS MERAH (*Oryza nivara*) SELAMA PROSES FERMENTASI PADA SUHU RENDAH

Pangan fungsional adalah jenis produk pangan yang mengandung senyawa dengan manfaat kesehatan terbukti secara ilmiah. Kefir, minuman probiotik hasil fermentasi, adalah salah satu jenis pangan fungsional yang populer. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh suhu rendah terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologi kefir beras merah (*Oryza nivara*). Metode yang digunakan meliputi fermentasi air tajin beras merah pada suhu rendah dan analisis berkala setiap 12 jam selama 72 jam fermentasi, mencakup analisis karakteristik kimia (pH, total asam, kadar alkohol, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat) serta jumlah bakteri asam laktat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama proses fermentasi suhu rendah menghasilkan perubahan pada karakteristik kimia kefir beras merah, dengan peningkatan total asam 0,60625%, kadar alkohol 0,3%, kadar protein 32,4325 mg/L, serta penurunan pH 3,89, kadar lemak 0,017969%, dan kadar karbohidrat 1,565%. Pertumbuhan bakteri asam laktat meningkat hingga 36 jam yang berarti waktu terbaik untuk panen kefir beras merah dan menurun hingga 72 jam fermentasi. Temuan ini memberikan dasar untuk pengembangan produk pangan fungsional dengan manfaat kesehatan yang optimal.

Kata-kata kunci: analisis karakteristik kimia; bakteri asam laktat; beras merah; fermentasi kefir; suhu rendah.

