

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP pH, KADAR AIR, TOTAL BAKTERI ASAM
LAKTAT DAN ANTIOKSIDAN YOGHURT SUSU KAMBING**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP pH, KADAR AIR, TOTAL BAKTERI ASAM
LAKTAT DAN ANTIOKSIDAN YOGHURT SUSU KAMBING**

Oleh:

NURFADILA LUBIS

1210613004



*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar
Sarjana Peternakan di Fakultas Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP pH, KADAR AIR, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ANTIOKSIDAN YOGHURT SUSU KAMBING

Nurfadila Lubis, dibawah bimbingan

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc dan Ir. Hj. Allismawita, MS

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah naga merah dengan lama penyimpanan terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing. Penelitian ini menggunakan 2.000 ml Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) yang diperoleh dari Peternakan Kambing Etawa El-Fitra Farm, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang dan sari buah naga merah yang dibeli di Pasar Raya Padang sebanyak 144 ml. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola Split Plot 3x3 dengan 2 ulangan sebagai kelompok. Faktor A adalah penambahan sari buah naga merah yaitu A1 (4%), A2 (8%), A3 (12%) dan faktor B adalah lama penyimpanan yaitu B1 (5 hari), B2 (10 hari), B3 (15 hari). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata antara penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan lama penyimpanan ($P>0,05$) terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing. Penambahan sari buah naga merah berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air dan total bakteri asam laktat yoghurt susu kambing, namun lama penyimpanan sampai 15 hari tidak berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing. Sesuai dengan hasil penelitian penambahan sari buah 12% dengan lama penyimpanan 10 hari menghasilkan yoghurt susu kambing yang berkualitas baik, dengan pH 4.18, kadar air 82.65 %, total bakteri asam laktat 216.50×10^7 CFU/ml dan antioksidan 45.28 %.

Kata Kunci : buah naga merah, pH, kadar air, bakteri asam laktat, antioksidan