PENGARUH PENAMBAHAN STARTER *Lactobacillus fermentum* L23 DAN *Streptococcus thermophilus* DENGAN EKSTRAK BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus)* TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK YOGURT

SKRIPSI

Oleh :

DHIVA REZZY PRATAMA
1410622015

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018

PENGARUH PENAMBAHAN STARTER *Lactobacillus fermentum* L23 DAN *Streptococcus thermophilus* DENGAN EKSTRAK BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK YOGURT

SKRIPSI

Oleh :

DHIVA REZZY PRATAMA
1410622015

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018

PENGARUH PENAMBAHAN STARTER *Lactobacillus fermentum* L23 DAN *Streptococcus thermophilus* DENGAN EKSTRAK BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus)* TERHADAP KADAR PROTEIN, LEMAK, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK YOGURT

Dhiva Rezzy Pratama, dibawah bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D dan **Sri Melia, S.TP, MP**
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbedaan pemberian konsentrasi starter dan konsentrasi ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus)* terhadap kualitas kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik yogurt. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3x4 dengan 2 ulangan sebagai kelompok. Faktor A adalah pemberian konsentrasi starter yaitu A1:4%, A2:5%, A3:6% dan faktor B adalah ekstrak buah naga yaitu B1:0%, B2:1%, B3:2%, B4:3%. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik yogurt. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi yang nyata (P>0,05) pada perbedaan penambahan konsentrasi starter dan konsentrasi ektrak buah naga terhadap kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik yogurt. Tetapi faktor A dapat memberikan pengaruh yang nyata (P<0,05) terhadap aktivitas antioksidan yogurt. Sedangkan faktor B dapat memberikan pengaruh yang sangat nyata (P<0,01) pada kadar protein, kadar lemak dan aktivitas antioksidan yogurt. Kemudian untuk nilai organoleptik tidak terdapat pengaruh yang nyata (P>0,05) dari masing-masing faktor terhadap nilai organoleptik yogurt. Penambahan persentase yang terbaik untuk yogurt adalah 5% pada konsentrasi starter dan 2% pada konsentrasi ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus)* dengan kadar protein 4,65%, kadar lemak 3,58%, aktivitas antioksidan 44,53% dan nilai organoleptik yang relatif masih dalam *range* disukai oleh panelis.

Kata kunci : *aktivitas antioksidan, buah naga, ekstrak, starter, yogurt.*