

**PENGARUH PENAMBAHAN STARTER *Lactobacillus fermentum* L23  
DAN *Streptococcus thermophilus* DENGAN EKSTRAK BUAH NAGA  
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR AIR, pH DAN TOTAL  
KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT YOGURT**

**SKRIPSI**

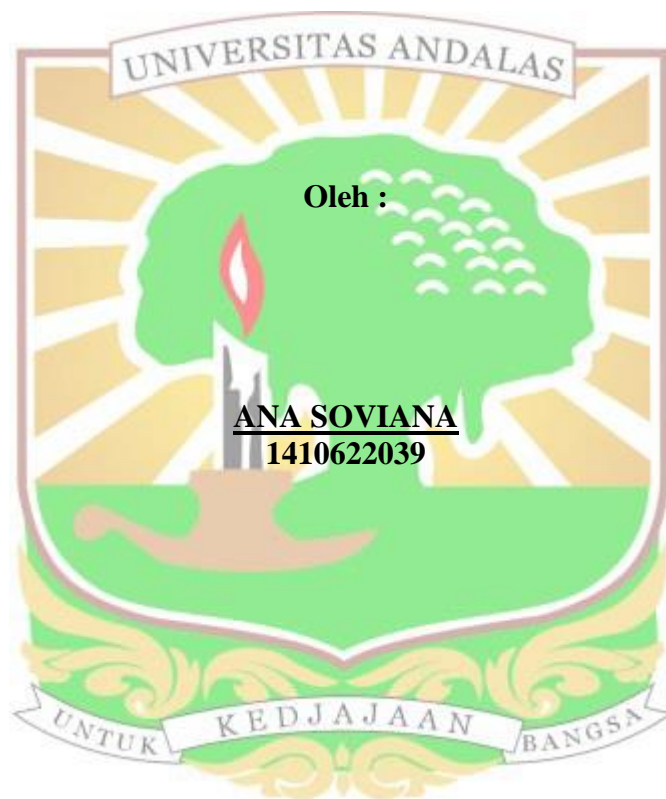
**Oleh :**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2018**

**PENGARUH PENAMBAHAN STARTER *Lactobacillus fermentum* L23  
DAN *Streptococcus thermophilus* DENGAN EKSTRAK BUAH NAGA  
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR AIR, pH DAN TOTAL  
KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT YOGURT**

**SKRIPSI**



**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 AIR, pH DAN TOTAL  
KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT YOGURT**

Ana Soviana, 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

UNIVERSITAS ANDALAS  
**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi penambahan starter *Lactobacillus fermentum* L23 dan *Streptococcus thermophilus* dan ekstrak buah naga dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kadar air, pH, dan total koloni bakteri asam laktat 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 (*Hylocereus polyrhizus*) yaitu B1:0%, B2:1%, B3:2%, B4:3%. Peubah yang diukur adalah kadar air, pH, dan total bakteri asam laktat yogurt. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya terdapat interaksi yang nyata ( $P < 0,05$ ) pada perbedaan penambahan konsentrasi starter dan konsentrasi ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap total bakteri asam laktat, tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata ( $P > 0,05$ ) pada kadar air dan nilai pH yogurt. Faktor A dapat memberikan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap pH yogurt. Sedangkan faktor B dapat memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) pada kadar air yogurt. Penambahan persentase yang terbaik untuk yogurt adalah 5% pada konsentrasi starter dan 2% pada konsentrasi ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan kadar pH 4,4, kadar air 81,22% dan total bakteri asam laktat  $170 \times 10^8$  CFU/ml.

Kata kunci : total bakteri asam laktat, ekstrak buah naga, konsentrasi starter, kadar air, yogurt.