

**KARAKTERISTIK YOGURT SINBIOTIK DENGAN
PENAMBAHAN *PULP* STROBERI (*Fragaria x ananassa*)
TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM DAN TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT**

SKRIPSI



Oleh :

AULIA SEPTIDITA SONIA
1910621015

Dibawah Bimbingan :
Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph. D.
Dr. Ir Azhar, MS

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**KARAKTERISTIK YOGURT SINBIOTIK DENGAN
PENAMBAHAN *PULP* STROBERI (*Fragaria x ananassa*)
TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM DAN TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

KARAKTERISTIK YOGURT SINBIOTIK DENGAN PENAMBAHAN *PULP* STROBERI (*Fragaria x ananassa*) TERHADAP pH, TOTAL TITRASI ASAM DAN TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT

Aulia Septidita Sonia dibawah bimbingan :
Ade Sukma, S.Pt., MP., Ph.D dan **Dr. Ir. Azhar, MS.**
Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap nilai pH, total titrasi asam dan total bakteri asam laktat pada yogurt sinbiotik. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Penelitian ini menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus fermentum* L23 dan *Pediococcus acidilactici* BK01 sebagai starter yang diperoleh dari koleksi Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Universitas Andalas, Padang. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini adalah penambahan *pulp* stroberi (*Fragaria x ananassa*) pada yogurt sinbiotik sebanyak P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%) dan P4 (20%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *pulp* stroberi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap penurunan nilai pH, serta peningkatan total titrasi asam dan total koloni bakteri asam laktat. Nilai pH pada penelitian ini berkisar antara 4,55 – 5,00, dengan total titrasi asam berkisar 0,73% – 0,93% dan total koloni bakteri asam laktat berkisar 51,34 – 115,97 x 10⁹ CFU/ml. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 (10%) pada yogurt sinbiotik dengan nilai pH 4,68, total titrasi asam 0,85%, dan total koloni bakteri asam laktat 89,74 x 10⁹ CFU/ml.

Kata Kunci : bakteri asam laktat, pH, *pulp* stroberi, total titrasi asam, yogurt sinbiotik