

**KARAKTERISTIK YOGURT SINBIOTIK DENGAN
PENAMBAHAN *PULP* STROBERI (*Fragaria x ananassa*)
TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL
DAN ANALISIS SENSORI**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**KARAKTERISTIK YOGURT SINBIOTIK DENGAN
PENAMBAHAN *PULP* STROBERI (*Fragaria x ananassa*)
TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL
DAN ANALISIS SENSORI**

Bunga Restu Illahi dibawah bimbingan :

Dr. Indri Juliyarsi, S.P., M.P dan El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *pulp* buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan analisis sensori pada yogurt sinbiotik. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Bakteri yang digunakan yaitu *Lactobacillus fermentum* L23, *Streptococcus thermophilus*, dan *Pediococcus acidilactici* BK01. 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%). Peubah yang diamati adalah nilai aktivitas antioksidan, total fenol dan analisis sensori. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa penambahan *pulp* stroberi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, nilai sensori rasa, aroma, warna dan tekstur pada yogurt sinbiotik. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan P1 (5%) pada yogurt sinbiotik dengan nilai aktivitas antioksidan 55,97%, total fenol 128,48 mg GAE/100g, rasa 4,00 (suka), aroma 3,45 (suka), warna 3,45 (suka), dan tekstur 3,45 (suka).

Kata Kunci : *aktivitas antioksidan, pulp stroberi, sensori, total fenol, yogurt sinbiotik*