

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL DAN UJI SENSORI
SUSU FERMENTASI *Lactobacillus fermentum* L23**

SKRIPSI

Oleh:

**FEBRISKA PUTRI ZUHAIRI
2010621031**

**Dosen Pembimbing:
Dr. Sri Melia, STP., MP
El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M. Si**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN, TOTAL FENOL DAN UJI SENSORI
SUSU FERMENTASI *Lactobacillus fermentum* L23**

Febriska Putri Zuhairi, dibawah bimbingan
Dr. Sri Melia, STP., MP dan El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M. Si
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan sensori susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%) dan P4 (20%). Peubah yang diamati adalah aktivitas antioksidan, total fenol dan uji sensori susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, sensori rasa, tekstur, warna susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23, tetapi tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap sensori aroma susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 dengan penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 10% dengan nilai aktivitas antioksidan 44,53 %, dengan nilai total fenol 147,35 mg GAE/100g, aroma 3,72 (suka), rasa 3,78 (suka), tekstur 4,04 (suka) dan warna 3,88 (suka).

Kata Kunci : *aktivitas antioksidan, kulit buah naga merah, susu fermentasi, total fenol, uji sensori*