

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR AIR,
KADAR LEMAK DAN KADAR PROTEIN SUSU
FERMENTASI *Lactobacillus fermentum* L23**

SKRIPSI

Oleh:

WILDA ULPA AULIA

2010621029

Di Bawah Bimbingan :

- 1. Dr. Sri Melia, STP., MP**
- 2. El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si**



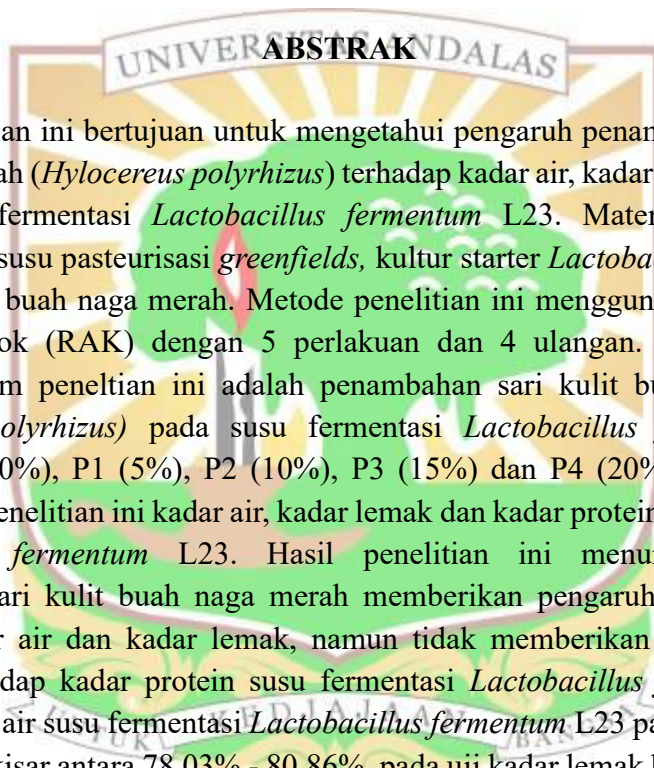
**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR AIR,
KADAR LEMAK DAN KADAR PROTEIN SUSU
FERMENTASI *Lactobacillus fermentum* L23**

Wilda Ulpa Aulia, dibawah bimbingan

Dr. Sri Melia, STP., MP dan El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si

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



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar air, kadar lemak dan kadar protein susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Materi penelitian ini menggunakan susu pasteurisasi *greenfields*, kultur starter *Lactobacillus fermentum* L23, dan kulit buah naga merah. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23 sebanyak P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%) dan P4 (20%). Peubah yang diamati pada penelitian ini kadar air, kadar lemak dan kadar protein susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan kadar lemak, namun tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Hasil uji kadar air susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23 pada perlakuan P0 sampai P4 berkisar antara 78,03% - 80,86%, pada uji kadar lemak hasilnya berkisar antara 2,97% - 3,84%, sedangkan untuk uji kadar protein hasilnya berkisar antara 5,55% - 6,41%. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan P2 yaitu penambahan sari kulit buah naga merah 10% dengan kadar air 79,52%, kadar protein 6,03% dan kadar lemak 3,66%.

Kata kunci: *kadar air, kadar lemak, kadar protein, kulit buah naga, susu fermentasi*