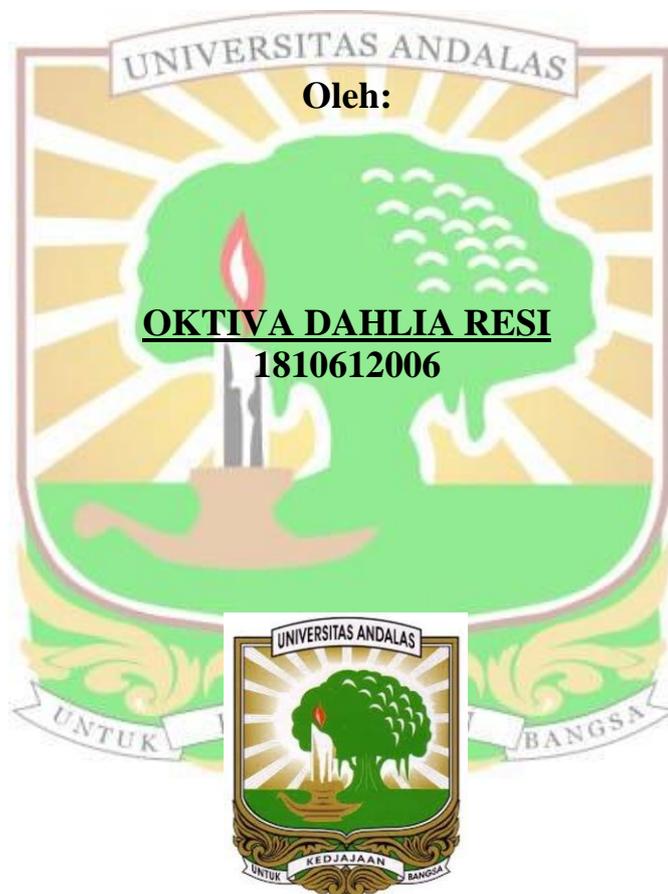


**PENGARUH VARIASI JENIS STARTER PRODUK
TERHADAP SINERESIS, pH, DAN TOTAL KOLONI
BAKTERI ASAM LAKTAT SUSU FERMENTASI DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH VARIASI JENIS STARTER PRODUK
TERHADAP SINERESIS, pH, DAN TOTAL KOLONI
BAKTERI ASAM LAKTAT SUSU FERMENTASI DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)**

SKRIPSI



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH VARIASI JENIS STARTER PRODUK TERHADAP
SINERESIS, pH, DAN TOTAL KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT
SUSU FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*)**

OKTIVA DAHLIA RESI, di bawah bimbingan
drh. Yuherman, M.S., Ph.D dan **Ir. Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D**
Departemen Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas
Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi susu fermentasi komersial sebagai starter untuk fermentasi *backsloping* susu fermentasi yang ditambahkan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Penelitian ini menggunakan susu sapi sebanyak 900 ml, 3 jenis produk komersial sebagai starter dan sari buah naga 270 ml. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan. Penggunaan jenis starter produk pada susu fermentasi buah naga merah adalah A (mengandung bakteri *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dan *Streptococcus termophilus*), B (mengandung bakteri *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Bifidobacterium*), dan C (mengandung bakteri *Lactobacillus casei* Shirota). Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu sineresis, nilai pH, dan total koloni bakteri asam laktat. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa variasi starter produk susu sapi fermentasi buah naga merah berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap nilai pH, tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0.05$) terhadap sineresis dan total koloni bakteri asam laktat. Pada penelitian ini didapatkan hasil keseluruhan sineresis 67,4 – 71,3, nilai pH 4,23 – 3,85, dan total koloni bakteri asam laktat 11,81 – 377,30 x 10⁸ CFU/ml. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perbedaan variasi starter produk berpengaruh nyata terhadap nilai pH.

Kata kunci : bakteri asam laktat, *backsloping*, susu fermentasi, pH