

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI  
*PUREE STRAWBERRY (Fragaria x ananassa)*  
TERHADAP SIFAT MIKROBIOLOGIS DAN KIMIA  
*YOGURT* ANGKAK BIJI DURIAN**

**SKRIPSI**



**OLEH :**  
**FELIX YUWONO**  
**6103017002**  
**ID TA 42743**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI  
*PUREE STRAWBERRY (Fragaria x ananassa)*  
TERHADAP SIFAT MIKROBIOLOGIS DAN KIMIA  
*YOGURT* ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memproleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:  
FELIX YUWONO  
6103017002  
ID TA 42743

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2021

## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Felix Yuwono

NRP : 6103017002

Menyetujui Skripsi saya:

Judul : **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria x ananassa)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia *Yogurt Angkak Biji Durian*”**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Uiniversitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 18 Januari 2021  
Yang menyatakan,



Felix Yuwono

## LEMBAR PENGGESAHAN

Makalah Skripsi dengan judul “**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Puree Strawberry (*Fragaria x ananassa*) Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yogurt Angkak Biji Durian**”, yang telah ditulis oleh Felix Yuwono (6103017002), telah diujikan pada tanggal 14 Januari 2021 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji

Ketua Tim Penguji



Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.  
NIDN. 0726017402 / NIK. 611.00.0429  
Tanggal: 22 Januari 2021

Mengetahui,  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.  
NIDN. 0707036201 / NIK. 611.88.0139  
Tanggal: 22 Januari 2021

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Skripsi dengan judul “**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria x ananassa)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia *Yogurt Angkak Biji Durian*”, yang ditulis oleh Felix Yuwono (6103017002), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.**

Dosen Pembimbing II,



Ir. Indah Kuswardani, MP.  
NIDN. 0728086201 / NIK. 611.89.0150  
Tanggal: 22 Januari 2021

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ignatius Srinta, STP., MP.  
NIDN. 0726017402 / NIK. 611.00.0429  
Tanggal: 22 Januari 2021

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

### **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria x ananassa)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia *Yogurt Angkak Biji Durian***

Adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003) tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(e) tahun 2019.

Surabaya, 18 Januari 2021

Yang menyatakan,



Felix Yuwono

Felix Yuwono, NRP 6103017002. **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria x ananassa)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia Yogurt Angkak Biji Durian”**.

Di bawah bimbingan:

1. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.
2. Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

### ABSTRAK

*Yogurt* merupakan salah satu produk fermentasi susu yang dikenal akan manfaat kesehatannya. Beragam upaya dan inovasi terus dilakukan untuk mengembangkan variasi dari rasa maupun fungsi kesehatan yang terkait dalam pembuatan *yogurt*. Salah satu bentuk pengembangan produk *yogurt* saat ini adalah dengan mengkombinasikan antara *yogurt* dengan produk fermentasi lainnya seperti angkak. Penambahan ekstrak angkak dalam pembuatan *yogurt* dapat menyebabkan penurunan kesukaan terhadap warna dan juga rasa, sehingga perlu dilakukan penambahan buah seperti *strawberry* untuk memperbaiki rasa serta warna. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *puree strawberry* terhadap sifat mikrobiologis dan kimiawi *yogurt* angkak biji durian. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu perbedaan konsentrasi *puree strawberry* sebesar 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20% (b/v). *Yogurt* yang diperoleh disimpan pada suhu 4°C dan pada hari ke-0 ( $\pm$  16 jam setelah fermentasi) *yogurt* diuji total Bakteri Asam Laktat (BAL), total asam tertitrisasi dan nilai pH. Data-data yang diperoleh dianalisa secara statistik menggunakan uji ANOVA pada  $\alpha = 5\%$  dan jika terdapat pengaruh nyata, dilanjutkan dengan uji DMRT pada  $\alpha = 5\%$ . Hasil penelitian menunjukkan, bahwa konsentrasi *puree strawberry* berpengaruh terhadap total BAL, pH, dan total asam *yogurt* angkak biji durian. Total BAL pada *yogurt* berkisar antara 9,1480 – 10,1878 cfu/mL. Total BAL mengalami kenaikan hingga konsentrasi *puree strawberry* sebesar 10% namun menurun pada konsentrasi 15-20%. Semakin tinggi konsentrasi *puree strawberry*, nilai pH semakin menurun (4,287- 4,475) dan total asam laktat semakin meningkat (0,74%-1,17%).

Kata Kunci: *yogurt*, angkak biji durian, *puree strawberry*.

Felix Yuwono, NRP 6103017002. **"The Effect of Difference Strawberry Puree Concentration (*Fragaria x ananassa*) On Microbiological and Chemical Properties of *Monascus*-Fermented Durian Seeds Yogurt."**

Thesis Advisor:

1. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.
2. Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

## ABSTRACT

Yogurt is a fermented milk product known for its health benefits. Various efforts and innovations are continuously made to develop variations of the taste and health functions associated with the manufacture of yogurt. One form of development of yogurt products today is to combine yogurt with other fermented products such as red rice yeast. The addition of red rice yeast extract in the manufacture of yogurt can cause a decrease in preference for color and taste, so it is necessary to add fruit such as strawberry to improve the flavor and color. The purpose of this study is to determine the effect of the concentration of strawberry puree on microbiological and chemical properties of *Monascus*-fermented durian seeds yogurt. The experimental design used was a randomized block design (RBD) with one factor, namely differences in the concentration of strawberry pulp of 0%, 5%, 10%, 15%, and 20% (w / v). The yogurt obtained was stored at 4°C and on the 0 day ( $\pm$  16 hours after fermentation) the yogurt was tested for total Lactic Acid Bacteria (LAB), total acid and pH value. The data obtained were analyzed statistically using the ANOVA test at  $\alpha = 5\%$  and if the treatment has a significant effect, further analysis with DMRT test at  $\alpha = 5\%$  will be performed. The results showed, there was an effect of variations in the concentration of strawberry puree on the microbiological and chemical properties of *Monascus* fermented durian seeds yogurt. Total LAB in yogurt ranges from 9,1480 - 10,1878 cfu / mL. Total LAB increased until the concentration of strawberry puree was 10% but decreased at a concentration of 15-20%. The higher the strawberry puree concentration, cause the pH value decreased (4.287-4.475) and the total lactic acid increased (0.74% - 1.17%).

Keywords: yogurt, *Monascus*-fermented durian seeds, strawberry puree.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Strawberry (Fragaria x ananassa)* Terhadap Sifat Mikrobiologis dan Kimia *Yogurt Angkak Biji Durian*”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi tahun 2020.
2. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP dan Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulisan hingga terselesaikan skripsi.
3. Bapak Santoso sebagai teknisi laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian skripsi.
4. Keluarga dan teman-teman yang telah banyak mendukung penulis.

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 22 Januari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penulisan .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. <i>Yogurt</i> .....	6
2.2. <i>Fruit Yogurt</i> .....	9
2.3. Bahan Pembuatan <i>Yogurt</i> .....	10
2.3.1. Susu.....	10
2.3.2. <i>Starter Yogurt</i> .....	11
2.3.2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	11
2.3.2.2. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> .....	12
2.3.2.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	13
2.3.2.4. Interaksi Antar Kultur Bakteri Asam Laktat .....	14
2.3.3. Gelatin.....	17
2.3.4. Gula Kristal Putih (Sukrosa).....	18
2.4. Proses Pembuatan <i>Yogurt</i> .....	18

2.5.	<i>Strawberry</i> .....	23
2.6.	Angkak .....	26
2.6.1.	Angkak Biji Durian.....	27
2.7.	Hipotesis .....	29
<b>BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....</b>		<b>30</b>
3.1.	Bahan .....	30
3.1.1.	Bahan Proses .....	30
3.1.2.	Bahan Analisa .....	30
3.2.	Alat .....	31
3.2.1.	Alat Proses .....	31
3.2.2.	Alat Analisa .....	31
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	32
3.3.1.	Waktu Penelitian .....	32
3.3.2.	Tempat Penelitian .....	32
3.4.	Rancangan Penelitian.....	32
3.5.	Pelaksanaan Penelitian.....	33
3.5.1.	Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....	33
3.5.2.	Pembuatan <i>Puree Strawberry</i> .....	35
3.5.3.	Formulasi Pembuatan <i>Yogurt Angkak Biji Durian Strawberry</i> .....	37
3.6.	Metode Penelitian .....	41
3.6.1.	Pengujian pH .....	41
3.6.2.	Analisa Total asam .....	41
3.6.3.	Pengujian Total Bakteri Asam Laktat pada <i>Yogurt</i> dengan ALT/ Angka Lempeng Total .....	42
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>44</b>
4.1.	Total Bakteri Asam Laktat (Total BAL).....	45
4.2.	pH.....	49

4.3. Total Asam Laktat .....	53
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	57
5.1. Kesimpulan .....	57
5.2. Saran .....	57
DAFTAR PUSTAKA .....	58
LAMPIRAN .....	70

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Scanning Electron Micrograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	12
Gambar 2.2. <i>Scanning Electron Micrograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> ..	13
Gambar 2.3. <i>Scanning Electron Micrograph</i> (SEM) dari Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	14
Gambar 2.4. Interaksi <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , dan Media (susu) Selama Fermentasi <i>Yogurt</i> .....	16
Gambar 2.5. Diagram Alir Pembuatan <i>Set Yogurt</i> .....	19
Gambar 2.6. Interaksi Antara Protein <i>Whey</i> dengan Kasein Susu Selama Proses Pemanasan .....	20
Gambar 2.7. Perubahan yang Terjadi Selama Proses Fermentasi Pertumbuhan Bakteri <i>S. thermophilus</i> dan <i>L. bulgaricus</i> , Penurunan pH dan Produksi Asetaldehid .....	23
Gambar 2.8. Diagram Alir Pembuatan Angkak Biji Durian .....	28
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian.....	34
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Puree Strawberry</i> .....	36
Gambar 3.3. Diagram Alir Penelitian Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> ...	39
Gambar 3.4. Diagram Alir Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) BAL.....	43
Gambar 4.1. Pengaruh Konsentrasi <i>Puree Strawberry</i> Terhadap Total BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian .....	46
Gambar 4.2. Pengaruh Konsentrasi <i>Puree Strawberry</i> Terhadap Nilai pH <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian Setelah Fermentasi .....	51
Gambar 4.3. Pengaruh Konsentrasi <i>Puree Strawberry</i> Terhadap Total Asam <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian.....	54

Gambar A.1. Susu UHT Full Cream “Ultra Milk” .....	71
Gambar A.2. Kultur <i>Starter</i> Bakteri Asam Laktat “ <i>Yogourmet Freeze Dried Yogurt Starter</i> ” .....	71
Gambar A.3. Gulaku Premium .....	72
Gambar A.4. Susu Skim Bubuk “Prolac” .....	73
Gambar A.5. Galatin “Gelita Gelatin Halal” .....	74
Gambar A.6. Buah <i>Strawberry</i> .....	74
Gambar A.7 Bubuk Angkak Biji Durian .....	75
Gambar C.1. Cup Plastik 25 mL.....	79
Gambar C.2. Cup Plastik 80 mL.....	79
Gambar C.3. Diagram Alir Proses Sterilisasi Cup Plastik .....	80
Gambar D.1. Diagram Alir Pengujian Total <i>Starter Yogurt</i> .....	81
Gambar E.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Kultur Starter</i> .....	83
Gambar E.2. Diagram Alir Pembuatan Media PDA .....	85
Gambar E.3. Diagram Alir Pembuatan Media PDB .....	86
Gambar E.4. Diagram Alir Perhitungan Total Kapang <i>Starter Monascus purpureus</i> .....	87
Gambar I.1. Diagram Alir Perhitungan Total Bakteri <i>Puree Strawberry</i> .....	97

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu dari Beberapa Jenis <i>Yogurt</i> .....	8
Tabel 2.2. Komposisi Nutrisi Pada Buah <i>Strawberry</i> per 100 g.....	24
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan .....	33
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	37
Tabel 4.1. Selisih Nilai pH Sebelum dan Sesudah Fermentasi <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian .....	51
Tabek 4.2. Data Derajad Thorner ( $\sigma_{TH}$ ) Detelah Fermentasi <i>Yogurt</i> .....	54
Tabel A.1. Takaran Saji Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” per 250 mL .....	70
Tabel A.2. Data Analisa Jumlah Kultur <i>Starter</i> .....	71
Tabel A.3. Takaran Saji Susu Skim Bubuk “Prolac” per 25 gram.....	71
Tabel A.4. Spesifikasi Gelatin “Gelita Gelatin Halal”.....	73
Tabel A.5. Data Analisa Warna Bubuk Angkak Biji Durian dengan <i>Color</i> <i>Reader</i> .....	75
Tabel B.1. Spesifikasi Agar Bacteriological “Oxoid LP0011” .....	76
Tabel B.2. Komposisi Media MRS Agar “Merck 1.10661.0500” .....	76
Tabel B.3. Spesifikasi Media <i>Pepton From Meat</i> “Merck 1.07724.1000” .....	77
Tabel B.4. Komposisi Media <i>Plate Count Agar</i> “Merck 1.05463.0500”.....	77
Tabel B.5. Spesifikasi Reagen Kimia untuk Analisa .....	78
Tabel E.1. Spesifikasi <i>Potato Dextrose Agar</i> “Merck 1.10130.0500”.....	84
Tabel E.2. Data Analisa Total Kapang .....	87
Tabel F.1. Hasil Pengujian ALT BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	88

Tabel F.2.	Hasil Uji ANOVA ALT BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	88
Tabel F.3.	Nilai Pembanding Uji DMRT Data ALT BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian dengan Variasi Konsentrasi <i>Puree Strawberry</i> .....	89
Tabel F.4.	Hasil Uji DMRT Data ALT BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian dengan Variasi Konsentrasi <i>Puree Strawberry</i> .....	89
Tabel G.1.	Hasil Pengujian pH Adonan <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi...	90
Tabel G.2.	Hasil Uji ANOVA pH <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi.....	90
Tabel G.3.	Nilai Pembanding Uji DMRT Data pH <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi .....	91
Tabel G.4.	Hasil Uji DMRT Data pH <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi.....	91
Tabel G.5.	Hasil Pengujian pH Adonan <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi ....	91
Tabel G.6.	Hasil Uji ANOVA pH <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi .....	93
Tabel G.7.	Nilai Pembanding Uji DMRT Data pH <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi .....	93
Tabel G.8.	Hasil Uji DMRT Data pH <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi.....	93
Tabel G.9.	Hasil Pengujian Total Asam <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	93
Tabel G.10.	Hasil Uji ANOVA Total Asam Laktat <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	94
Tabel G.11.	Nilai Pembanding Uji DMRT Data Total Asam Laktat <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	94
Tabel G.12.	Hasil Uji DMRT Data Total Asam Laktat <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	94
Tabel G.13.	Data Titration Ulangan ke-1 .....	95
Tabel H.1.	Pengujian pH Ekstrak Angkak Biji Durian.....	96
Tabel H.2.	Pengujian pH Susu UHT .....	96
Tabel H.3.	Pengujian pH <i>Puree Strawberry</i> .....	96
Tabel I.1.	Hasil Pengujian ALT <i>Puree Strawberry</i> .....	97



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A.	Spesifikasi Bahan Penelitian ..... 70
Lampiran A.1.	Susu UHT Full Cream “Ultra Milk” Ultra Jaya ..... 70
Lampiran A.2.	<i>Starter</i> Bakteri Asam Laktat ( <i>Yogourmet Freeze Dried Yogurt Starter</i> ) ..... 71
Lampiran A.3.	Gula Pasir (Gulaku Premium) ..... 72
Lampiran A.4.	Susu Skim (Prolac Susu Skim Bubuk) ..... 72
Lampiran A.5.	Gelatin (Gelita Gelatin Halal) ..... 73
Lampiran A.6.	Buah <i>Strawberry</i> ..... 74
Lampiran A.7.	Bubuk Angkak Biji Durian ..... 75
Lampiran B.	Spesifikasi Bahan Analisa ..... 76
Lampiran B.1.	Agar Bacteriological “Oxoid LP0011” ..... 76
Lampiran B.2.	Komposisi Media MRS Agar “Merck 1.10661.0500” ..... 76
Lampiran B.3.	Media Pepton From Meat Peptic Digested, Granulated, For Microbiology “Merck 1.07724.1000” ..... 77
Lampiran B.4.	Media <i>Plate Count Agar</i> “Merck 1.05463.5000” ..... 77
Lampiran B.5.	Spesifikasi Reagen Kimia ..... 78
Lampiran C.	Prosedur Sterilisasi Cup ..... 79
Lampiran C.1.	Spesifikasi Cup (Untuk Pengujian ALT) ..... 79
Lampiran C.2.	Spesifikasi Cup (Untuk Wadah <i>Puree Strawberry</i> ) ..... 79
Lampiran C.3.	Prosedur Sterilisasi Cup Plastik ..... 79
Lampiran D.	Uji Mikrobiologi Kultur <i>Starter Yogurt</i> ..... 81
Lampiran D.1.	Pengujian Total <i>Starter Yogurt</i> Dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT) ..... 81
Lampiran E.	Pembuatan Kultur dan Media <i>Monascus purpureus</i> M9 ..... 83

Lampiran E.1.	Proses Pembuatan Kultur Stok dan Kultur Starter .....	83
Lampiran E.2.	Media Potato Dextrose Agar (PDA) .....	84
Lampiran E.3.	Media Potato Dextrose Broth (PDB) .....	85
Lampiran E.4.	Analisa Total Kapang Untuk <i>Starter</i> Angkak Biji Durian.....	85
Lampiran F.	Hasil Pengujian Total Bal <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	88
Lampiran F.1.	Hasil Total BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	88
Lampiran F.2.	Hasil Uji ANOVA ALT BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	88
Lampiran F.3.	Hasil Uji DMRT ALT BAL <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	89
Lampiran G.	Hasil Pengujian Keasaman <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	90
Lampiran G.1.	Hasil Pengujian pH Adonan <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi .....	90
Lampiran G.2.	Hasil Uji ANOVA pH <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi....	90
Lampiran G.3.	Hasil Uji DMRT pH <i>Yogurt</i> Sebelum Fermentasi .....	91
Lampiran G.5.	Hasil Pengujian pH Adonan <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi (16 Jam).....	91
Lampiran G.6.	Hasil Uji ANOVA pH <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi.....	92
Lampiran G.7.	Hasil Uji DMRT pH <i>Yogurt</i> Setelah Fermentasi.....	92
Lampiran G.9.	Hasil Pengujian Total Asam Laktat <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	93
Lampiran G.10.	Hasil Uji ANOVA Total Asam Laktat <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	94
Lampiran G.11.	Hasil Uji DMRT Total Asam Laktat <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	94
Lampiran G.12.	Contoh Perhitungan Total Asam Dengan Metode Derajad Thorner (°TH).....	95

Lampiran H.	Hasil Pengujian Keasaman Ekstrak Angkak Biji Durian, Susu UHT, Dan <i>Puree Strawberry</i> .....	96
Lampiran H.1.	Pengujian pH Ekstrak Angkak Biji Durian .....	96
Lampiran H.2.	Pengujian pH Susu UHT .....	96
Lampiran H.3.	Pengujian pH <i>Puree Strawberry</i> .....	96
Lampiran I.	Pengujian Total Bakteri <i>Puree Strawberry</i> .....	97
Lampiran J.	Dokumentasi Penelitian .....	98
Lampiran J.1.	Proses Pembuatan Kultur Stok dan <i>Starter Monascus purpureus</i> M9.....	98
Lampiran J.2.	Orientasi Pembuatan Ekstrak Angkak.....	99
Lampiran J.3.	Proses Pembuatan <i>Yogurt</i> Angkak Biji Durian <i>Strawberry</i> .....	100
Lampiran J.3.	Hasil Fermentasi <i>Yogurt</i> .....	100