

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI
SARI BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP WHC,
VISKOSITAS, DAN TINGKAT KESUKAAN
SENSORIS YOGHURT ANGKAK BIJI
DURIAN**

SKRIPSI



OLEH:

MARIA NATASYA

NRP. 6103018031

ID TA. 43836

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI SARI
BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)
TERHADAP WHC, VISKOSITAS, DAN TINGKAT
KESUKAAN SENSORIS YOGHURT ANGKAK BIJI
DURIAN**

SKRIPSI

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

OLEH:
MARIA NATASYA
NRP. 6103018031
ID TA. 43836

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap WHC, Viskositas, dan Tingkat Kesukaan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian**” yang ditulis oleh Maria Natasya (6103018031), telah diujikan pada tanggal 15 Januari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji



Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

NIK. 611.86.0120

NIDN. 0715076101

Tanggal: 21 Januari 2022

Sekretaris Penguji,



Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

NIK. 611.89.0150

NIDN. 0728086201

Tanggal: 21 Januari 2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan

Ketua,



Dr. H. Susana Ristiarini, M.Si.

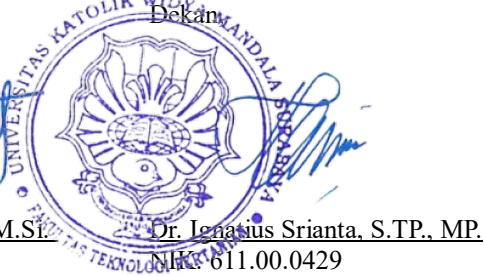
NIK. 611.89.0155

NIDN. 0004066401

Tanggal: 24 Januari 2022

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Dr. Ignasius Srinta, S.TP., MP.

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0726017402

Tanggal: 24 Januari 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Ira Nugerahani, M.Si.
Sekretaris : Ir. Indah Kuswardani, MP. IPM.
Anggota : Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap WHC, Viskositas, dan Tingkat Kesukaan Sensoris Yoghurt 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 2010.

Surabaya, 21 Januari 2022



Maria Natasya

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Maria Natasya

NRP : 6103018031

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul :

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap WHC, Viskositas, dan Tingkat Kesukaan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian

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

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 21 Januari 2022
Yang menyatakan,



Maria Natasya

Maria Natasya, NRP 6103018031. **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap WHC, Viskositas, dan Tingkat Kesukaan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian.**

Pembimbing:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si.
2. Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

ABSTRAK

Yoghurt merupakan salah satu produk fermentasi susu. Untuk menambah sifat fungsional yoghurt, dilakukan penambahan angkak biji durian. Pemanfaatan angkak biji durian ke dalam yoghurt menyebabkan penurunan kesukaan terhadap rasa. Untuk mengatasi hal tersebut, dilakukan penambahan bahan lain, yaitu sari buah naga merah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi sari buah naga merah terhadap WHC, viskositas, dan tingkat kesukaan sensoris yoghurt angkak biji durian. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan faktor tunggal, yaitu perbedaan konsentrasi sari buah naga merah (M) dengan 5 taraf, yaitu 0%(M1); 2,5%(M2); 5%(M3); 7,5%(M4); dan 10%(M5) terhadap total volume formulasi baku (b/v, g/mL) dan dilakukan pengulangan lima kali. Pengujian yang dilakukan adalah uji WHC, viskositas, dan uji sensoris (warna, aroma, konsistensi, rasa, dan perlakuan terbaik). Data dianalisa dengan uji ANOVA pada $\alpha=5\%$ dan dilanjutkan dengan uji DMRT pada $\alpha=5\%$ jika berpengaruh nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi sari buah naga merah berpengaruh nyata terhadap WHC, viskositas, dan tingkat kesukaan sensoris warna, konsistensi, dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma yoghurt angkak biji durian. Perlakuan M2 dan M3 menyebabkan peningkatan WHC (53,59%-56,27%) dan viskositas (19,67-23,07 dpa.s), sedangkan perlakuan M4 dan M5 menyebabkan penurunan WHC (49,93%-47,66%) dan viskositas (18,87-18,60 dpa.s). Warna, aroma, konsistensi, dan rasa yoghurt angkak biji durian dengan perbedaan konsentrasi sari buah naga merah cenderung disukai panelis. Yoghurt angkak biji durian dengan penambahan sari buah naga merah 5% merupakan perlakuan terbaik.

Kata Kunci: yoghurt, angkak biji durian, buah naga merah

Maria Natasya, NRP 6103018031. **The Effect of Difference Red Dragon Fruit Juice (*Hylocereus polyrhizus*) Concentration on WHC, Viscosity, and Sensory Preferences of *Monascus*-Fermented Durian Seeds Yogurt.**

Supervisor:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si.
2. Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM.

ABSTRACT

Yogurt is a fermented dairy product. To increase the functional properties of yoghurt, durian seeds are used as the media for the mold fermentation. The addition of durian seeds to yogurt causes a decrease in preference for taste. To overcome this, the use of other ingredients, such as red dragon fruit juice can be done. The purpose of this study was to determine the effect of difference in the concentration of red dragon fruit juice on the WHC, viscosity, and sensory preferences of *Monascus*-fermented durian seeds yogurt. The research design used was a Randomized Block Design (RBD) with single factor of difference in the concentration of red dragon fruit juice (M) with 5 levels, namely 0%(M1); 2,5%(M2); 5%(M3); 7,5%(M4); and 10%(M5) of the total volume of the standard formulation (w/v, g/mL) and repeated five times. The tests carried out were WHC, viscosity, and sensory preferences (color, aroma, consistency, taste, and the best treatment). The data obtained were analyzed by ANOVA test at $\alpha=5\%$ and followed by DMRT test at $\alpha=5\%$ if there was a significant difference. The results showed that the differences in the concentration of red dragon fruit juice significantly affected WHC, viscosity, and the level of sensory preference for *Monascus*-fermented durian seeds yogurt. Treatment M2 and M3 caused an increase in WHC (53,59%-56,27%) and viscosity (19,67-23,07 dpa.s), while treatment M4 and M5 caused a decrease in WHC (49,93%-47,66%) and viscosity (18,87-18,60 dpa.s). The color, aroma, consistency, and taste of *Monascus*-fermented durian seeds yogurt with different concentrations of red dragon fruit juice tend to be favored by the panelists. The *Monascus*-fermented durian seeds yogurt with the addition of 5% red dragon fruit juice was the best treatment.

Keywords: yogurt, *Monascus*-fermented durian seed, red dragon fruit

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, makalah Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap WHC, Viskositas, dan Tingkat Kesukaan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian“** dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan makalah Skripsi ini merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2021.
2. Ir. Ira Nugrahani, M. Si. dan Ir. Indah Kuswardani, MP., IPM. selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikirannya untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan makalah Skripsi ini.
3. Bapak Santoso, Bapak Agung, Ibu Intan, dan Ibu Asti selaku teknisi laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian skripsi.
4. Orang tua, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan selama penyusunan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan makalah ini jauh dari sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap bahwa makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 21 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Yoghurt	5
2.2. Yoghurt Angkak Biji Durian	8
2.3. Bahan-bahan untuk Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	8
2.3.1. Susu UHT <i>Full Cream</i>	8
2.3.2. Gula Pasir	10
2.3.3. Susu Bubuk Skim	11
2.3.4. Gelatin	12
2.3.5. Angkak	13
2.3.5.1. Angkak Biji Durian	15
2.3.6. Starter Yoghurt	16
2.3.6.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	17
2.3.6.2. <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>	18
2.3.6.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	19
2.3.6.4. Interaksi Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Angkak Biji Durian	20
2.4. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	21
2.5. Buah Naga Merah	22
2.6. Yoghurt Buah Naga	25
2.7. Parameter Pengujian	27

2.8. Hipotesa	28
BAB III. METODE PENELITIAN.....	29
3.1. Bahan	29
3.1.1. Bahan untuk Proses	29
3.1.2. Bahan untuk Analisa.....	29
3.2. Alat.....	29
3.2.1. Alat untuk Proses	29
3.2.2. Alat untuk Analisa.....	30
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
3.3.1. Waktu Penelitian	30
3.3.2. Tempat Penelitian.....	30
3.4. Rancangan Penelitian.....	31
3.5. Pelaksanaan Penelitian.....	31
3.5.1. Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian	32
3.5.2. Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian dengan Pelarut Air	36
3.5.3. Pembuatan Sari Buah Naga Merah	38
3.5.4. Formulasi dan Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	40
3.6. Metode Analisa	45
3.6.1. Pengujian <i>Water Holding Capacity</i>	45
3.6.2. Pengujian Viskositas	45
3.6.3. Pengujian Sensoris	46
3.6.4. Penentuan Perlakuan Terbaik Metode <i>Spider Web</i>	46
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	48
4.2. Viskositas.....	50
4.3. Sensoris	53
4.3.1. Kesukaan terhadap Warna	53
4.3.2. Kesukaan terhadap Aroma.....	55
4.3.3. Kesukaan terhadap Konsistensi	57
4.3.4. Kesukaan terhadap Rasa.....	58
4.3.5. Perlakuan Terbaik.....	60
V. KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1. Kesimpulan.....	63
5.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	17
Gambar 2.2. <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	18
Gambar 2.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	19
Gambar 2.4. Buah Naga Merah	23
Gambar 3.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian	32
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian dengan Pelarut Air	36
Gambar 3.3. Diagram Alir Pembuatan Sari Buah Naga Merah	38
Gambar 3.4. Diagram Alir Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	42
Gambar 4.1. Histogram Rerata WHC Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	49
Gambar 4.2. Histogram Rerata Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	51
Gambar 4.3. Histogram Rerata Tingkat Kesukaan terhadap Warna Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	54
Gambar 4.4. Histogram Rerata Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	56
Gambar 4.5. Histogram Rerata Tingkat Kesukaan terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	57
Gambar 4.6. Histogram Rerata Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	59
Gambar 4.7. Grafik Perlakuan Terbaik Metode <i>Spider Web</i> Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	61
Gambar A.1. Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”	77
Gambar A.2. Gula Pasir “Gulaku Premium”	77
Gambar A.3. Susu Skim Prolac	78
Gambar A.4. Gelatin Cartino	80
Gambar A.5. Starter Bakteri Asam Laktat “Yógourmet”	81
Gambar A.6. Buah Naga Merah	82
Gambar A.7. Bubuk Angkak Biji Durian	83

Gambar B.1. <i>Cup</i> Plastik 25 mL.....	84
Gambar B.2. <i>Cup</i> Plastik 150 mL.....	85
Gambar B.3. Diagram Alir Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik	85
Gambar C.1. Diagram Alir Pengujian Total Starter Yoghurt	86
Gambar D.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Kultur Stok <i>Monascus purpureus</i> M9 dan Kultur Starter <i>Monascus purpureus</i> M9.....	89
Gambar D.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Media <i>Potato</i> <i>Dextrose Agar</i>	91
Gambar D.3. Diagram Alir Proses Pembuatan Media <i>Potato</i> <i>Dextrose Broth</i>	92
Gambar G.1. Grafik <i>Spider Web</i> Perlakuan Terbaik	115

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Yoghurt.....	5
Tabel 2.2. Syarat Mutu Yoghurt	7
Tabel 2.3. Syarat Mutu Susu UHT <i>Full Cream</i>	9
Tabel 2.4. Kandungan Gizi Susu UHT <i>Full Cream</i>	10
Tabel 2.5. Kandungan Gizi Susu Bubuk Skim.....	11
Tabel 2.6. Syarat Mutu Susu Bubuk Skim	12
Tabel 2.7. Komposisi Buah Naga Merah	23
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	31
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	41
Tabel 4.1. Hasil Pengujian Luas Area Parameter Terbaik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	61
Tabel A.1. Informasi Nilai Gizi Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”	76
Tabel A.2. Informasi Nilai Gizi Susu Skim Bubuk “Prolac”	78
Tabel A.3. Hasil Uji Fisik Gelatin “Cartino”	79
Tabel A.4. Hasil Uji Kimia Gelatin “Cartino”	79
Tabel A.5. Hasil Uji Mikrobiologis Gelatin “Cartino”	80
Tabel A.6. Informasi Nilai Gizi Starter Bakteri Asam Laktat “Yógourmet”.....	81
Tabel A.7. Hasil Pengujian Warna Bubuk Angkak Biji Durian.....	83
Tabel C.1. Hasil Pengujian Angka Lempeng Total Kultur Starter Yoghurt Yógourmet.....	87
Tabel C.2. Spesifikasi Media <i>Pepton From Meat Peptic Digested, Granulated, For Microbiology</i> “Merck 1.07724.1000”	87
Tabel C.3. Komposisi Media MRS Agar “Merck 1.10661.0500”	88
Tabel D.1. Spesifikasi <i>Potato Dextrose Agar</i> “Merck 1.10130.0500”	90
Tabel G.1. Hasil Pengujian pH Susu UHT <i>Full Cream</i>	100
Tabel G.2. Hasil Pengujian pH Ekstrak Angkak Biji Durian	100
Tabel G.3. Hasil Pengujian pH Sari Buah Naga Merah Setelah Pasteurisasi.....	100
Tabel G.4. Hasil Pengujian WHC Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah.....	101
Tabel G.5. Hasil Uji ANOVA WHC Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah.	101

Tabel G.6. Hasil Uji DMRT WHC Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	101
Tabel G.7. Hasil Pengujian Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	102
Tabel G.8. Hasil Uji ANOVA Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	102
Tabel G.9. Hasil Uji DMRT Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	102
Tabel G.10. Hasil Pengujian Tingkat Kesukaan terhadap Warna Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	103
Tabel G.11. Hasil Uji ANOVA Tingkat Kesukaan terhadap Warna Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	105
Tabel G.12. Hasil Uji DMRT Tingkat Kesukaan terhadap Warna Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	105
Tabel G.13. Hasil Pengujian Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	106
Tabel G.14. Hasil Uji ANOVA Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	108
Tabel G.15. Hasil Pengujian Tingkat Kesukaan terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	108
Tabel G.16. Hasil Uji ANOVA Tingkat Kesukaan terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	111
Tabel G.17. Hasil Uji DMRT Tingkat Kesukaan terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	111
Tabel G.18. Hasil Pengujian Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	111
Tabel G.19. Hasil Uji ANOVA Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	114
Tabel G.20. Hasil Uji DMRT Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	114

Tabel G.21. Hasil Pengujian Luas Area Parameter Terbaik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	114
--	-----

LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian.....	76
Lampiran A.1. Spesifikasi Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”	76
Lampiran A.2. Spesifikasi Gula Pasir “Gulaku Premium”	77
Lampiran A.3. Spesifikasi Susu Bubuk Skim “Prolac Susu Skim Bubuk”	78
Lampiran A.4. Spesifikasi Gelatin “Cartino”	79
Lampiran A.5. Spesifikasi Starter Bakteri Asam Laktat “Yógourmet”	80
Lampiran A.6. Spesifikasi Buah Naga Merah.....	82
Lampiran A.7. Spesifikasi Bubuk Angkak Biji Durian	82
Lampiran B. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i>	84
Lampiran B.1. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 25 mL (Untuk Wadah Pengujian Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah)	84
Lampiran B.2. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 150 mL (Untuk Wadah Pengujian Fisik Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah)	84
Lampiran B.3. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik	85
Lampiran C. Uji Mikrobiologi Kultur Starter Yoghurt	86
Lampiran C.1. Pengujian Total Starter Yoghurt dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT)	86
Lampiran C.2. Analisa Angka Lempeng Total (ALT) Kultur Starter Yoghurt.....	87
Lampiran C.3. Media Pepton <i>From Meat Peptic, Digested, Granulated, For Microbiology</i> “Merck 1.07724.1000”	87
Lampiran C.4. Media MRS Agar (<i>De man, Regosa, and Sharpe</i>) “Merck 1.10661.0500”	88
Lampiran D. Pembuatan Kultur dan Media <i>Monascus purpureus</i> M9 89	
Lampiran D.1. Proses Pembuatan Kultur Stok <i>M. purpureus</i> M9 dan Kultur Starter <i>M. purpureus</i> M9	89
Lampiran D.2. Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA)	90
Lampiran D.3. Media <i>Potato Dextrose Broth</i> (PDB)	91

Lampiran E. Dokumentasi Penelitian	93
Lampiran E.1. Proses Pembuatan Ekstrak Air Angkak Biji Durian	93
Lampiran E.2. Proses Pembuatan Sari Buah Naga Merah	94
Lampiran E.3. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	95
Lampiran E.4. Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi Sari Buah Naga Merah	96
Lampiran F. Contoh Kuesioner Uji Sensoris	97
Lampiran F.1. Contoh Kuesioner Kesukaan Warna Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	97
Lampiran F.2. Contoh Kuesioner Kesukaan Aroma Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	98
Lampiran F.3. Contoh Kuesioner Kesukaan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	98
Lampiran F.4. Contoh Kuesioner Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian Sari Buah Naga Merah	99
Lampiran G. Data Hasil Pengujian	100
Lampiran G.1. pH	100
Lampiran G.1.1. pH Susu UHT <i>Full Cream</i>	100
Lampiran G.1.2. pH Ekstrak Angkak Biji Durian	100
Lampiran G.1.3. pH Sari Buah Naga Merah Setelah Pasteurisasi	100
Lampiran G.2. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	101
Lampiran G.3. Viskositas	102
Lampiran G.4. Sensoris	103
Lampiran G.4.1. Tingkat Kesukaan terhadap Warna	103
Lampiran G.4.2. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma	106
Lampiran G.4.3. Tingkat Kesukaan terhadap Konsistensi	108
Lampiran G.4.4. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa	111
Lampiran G.4.5. Perlakuan Terbaik	114