

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN PENAMBAHAN
MESOKARP SEMANGKA (*Citrullus lanatus* (Thunb.))
TERHADAP KADAR ALKOHOL YOGHURT DAN TOTAL
BAKTERI ASAM LAKTAT**

FATIMAH NUR SALSABILA RAHMATUL UMMAH

NIM 1207020020

ABSTRAK

Yoghurt merupakan minuman susu fermentasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Minuman ini mengandung probiotik yang memiliki banyak manfaat khususnya bagi pencernaan. Yoghurt memiliki titik kritis, yaitu alkohol yang bisa merubah kehalalan suatu produk dimana kadar alkohol ini dapat dihasilkan dari proses fermentasi. Mesokarp semangka atau kulit semangka diketahui dapat menurunkan kadar alkohol. Tujuannya untuk mengetahui waktu terbaik fermentasi berdasarkan kadar alkohol, efektivitas dari mesokarp semangka terhadap total bakteri asam laktat, dan penurunan kadar alkohol pada yoghurt ini. Metode yang dilakukan yaitu eksperimen langsung dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan diberi perbedaan perlakuan pada lama fermentasi agar dapat dilihat waktu terbaik fermentasi, perbedaan total BAL, dan perbedaan kadar alkohol yang terkandung dengan menggunakan uji statistik One-Way Anova. Hasil dari penelitian ini, yaitu waktu fermentasi terbaik yoghurt mesokarp semangka berdasarkan kadar alkohol adalah pada perlakuan 24 jam dan 48 jam, jumlah total BAL meningkat seiring bertambahnya waktu fermentasi tetapi mengalami penurunan pada fermentasi 24 jam dan meningkat kembali pada fermentasi 48 jam, dan penambahan mesokarp semangka berpengaruh pada penurunan kadar alkohol pada perlakuan 24 jam.

Kata kunci : Bakteri asam laktat, fermentasi, kadar alkohol, mesokarp semangka, yoghurt