

ABSTRAK

Buah naga (*Hylocereus sp.*) adalah salah satu jenis buah yang berpotensi sebagai sumber prebiotik dapat dijadikan sebagai minuman sinbiotik. pemanfaatan buah naga menjadi minuman sinbiotik merupakan salah satu cara untuk meminimalisasi kerusakan buah naga karena buah ini termasuk salah satu jenis buah yang relatif singkat. Tujuan penelitian ini adalah untuk membuat formulasi produk minuman sinbiotik buah naga merah yang disukai oleh panelis dengan karakteristik fisik, kimiawi dan mikroorganisme yang memenuhi syarat mutu SNI minuman fermentasi berperisa.

jenis penelitian ini *Pre experimental* dengan desain *one shot case study* dan menggunakan pendekatan rancangan acak lengkap (RAL). Minuman sinbiotik buah naga merah diuji organoleptik terhadap mahasiswa gizi semester 6 sejumlah 44 panelis. Terdapat 4 sampel yaitu perbedaan susu skim 2%, 5% dan jumlah starter 4%, 8%. Kemudian setelah dilakukan uji organoleptik dilanjutkan uji fisik, uji kimiawi, dan uji mikroorganisme.

Hasil penelitian berdasarkan uji organoleptik diketahui bahwa formulasi minuman sinbiotik buah naga merah dengan jumlah starter 8% dan jumlah susu skim yaitu 5% merupakan formulasi ini merupakan yang paling disukai oleh panelis. Sedangkan berdasarkan hasil karakteristik fisik, minuman sinbiotik buah naga memiliki penampakan cair, bau khas dan rasa asam serta memiliki homogenitas yang homogen. Berdasarkan karakteristik kimiawi, Kandungan gizi minuman sinbiotik buah naga merah berupa kandungan lemak sebesar 0,51%, padatan susu tanpa lemak sebesar 4,0%, protein sebesar 2,86%, kadar abu sebesar 0,21%, keasaman tertitrasi sebesar 0,3%.

Minuman sinbiotik buah naga merah dengan formulasi jumlah starter 8% dan jumlah susu skim yaitu 5% dapat dikatakan telah memenuhi syarat mutu SNI minuman fermentasi berperisa.

Kata Kunci : *minuman sinbiotik, buah naga merah, uji organoleptik, uji fisik, uji kimiawi, uji mikroorganisme*