

## RINGKASAN

**FAKHRUDIN.** H2E 005 229. 2008. Total Bakteri Asam Laktat, Keasaman dan Total Bahan Padat Es Krim Probiotik dengan Penambahan Daging Buah Durian. (*Total Amount of Lactic Acid Bacteria, Acidity and Total Solid of Probiotic Ice Cream with Durian Addition*). (Pembimbing: **KUSRAHAYU** dan **SRI MULYANI**)

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data (informasi) secara ilmiah pengaruh penambahan daging buah durian pada es krim probiotik terhadap total Bakteri Asam Laktat, keasaman dan total bahan padatnya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai November 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.

Materi yang digunakan untuk penelitian meliputi: *Whipping Cream* “DP”, susu bubuk skim, Aquadest, kuning telur, CMC (*Carboxy Methyle Cellulose*), gula pasir, buah durian dan Starter bakteri *Bifidobacterium bifidum* dan *Lactobacillus casei, de Man Ragosa and Sharpe* (MRS), alkohol 70%, agar, NaOH 0,1%, larutan fenolftalin 1% dan spirtus. Peralatan yang digunakan adalah *ice cream maker, blender*, panci, oven, kompor gas, timbangan statis, *stopwatch*, cawan petri, inkubator, autoklaf, pipet ukur (1 dan 10 ml), tabung reaksi, gelas ukur (25, 100 dan 500 ml), *quebec colony counter*, pembakar bunsen, aluminium foil, timbangan analitik, termometer dan kertas label. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang dilakukan adalah penambahan buah durian dengan konsentrasi 0%, 2%, 4%, 6%, dan 8%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan daging buah durian dengan konsentrasi berbeda menunjukkan pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap total BAL dan tidak menunjukkan pengaruh yang nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap keasaman dan total bahan padat es krim probiotik yang dihasilkan. Rata-rata total BAL  $T_0$ ,  $T_1$ ,  $T_2$ ,  $T_3$ , dan  $T_4$  adalah 8,67; 8,54; 8,62; 8,91 dan 8,37 log Cf/g. Rata-rata keasaman  $T_0$ ,  $T_1$ ,  $T_2$ ,  $T_3$ , dan  $T_4$  adalah 0,54; 0,60; 0,59; 0,61 dan 0,61 %. Rata-rata total bahan padat  $T_0$ ,  $T_1$ ,  $T_2$ ,  $T_3$ , dan  $T_4$  adalah 45,05; 44,40; 46,23; 47,13 dan 47,72%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penambahan buah durian dengan konsentrasi yang berbeda menyebabkan perbedaan terhadap total BAL, tetapi tidak berpengaruh terhadap keasaman dan total bahan padat es krim probiotik.

Kata kunci: es krim, probiotik, total BAL, keasaman, bahan padat.