

**PEMBUATAN FRUITGHURT KAWISTA
(*Limonia acidissima* G) BERDASARKAN LAMA WAKTU
FERMENTASI DAN KADAR SUKROSA DENGAN
STARTER BAKTERI ASAM LAKTAT**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Farmasi



**DESY NURFITRIYANI
31119167**

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
AGUSTUS 2023**

ABSTRAK

Pembuatan Fruitghurt Kawista (*Limonia acidissima* G) Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi dan Kadar Sukrosa Dengan Starter Bakteri Asam Laktat

Desy Nurfitriyani

Farmasi, Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Fruitghurt merupakan minuman yang dibuat dengan memfermentasikan sari buah dengan menggunakan BAL. Bakteri ini dapat mengubah laktosa dalam sari buah menjadi asam laktat. *Lactobacillus paracasei* merupakan bakteri yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh, memiliki efek anti – inflamasi, baik untuk saluran pencernaan dan mengurangi aktivitas bakteri berbahaya. Kawista merupakan salah satu tanaman yang digunakan dalam pengobatan tradisional. Salah satu manfaat dari buah kawista ini adalah untuk mengobati diare. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama waktu fermentasi pada pembuatan fruitghurt sari buah kawista (*Limonia acidissima* G) menggunakan starter *L.Paracasei* dan mengetahui aktivitas antibakteri sari buah kawista dan aktivitas antibakteri sediaan fruitghurt sari buah kawista (*Limonia acidissima* G) melalui pengujian aktivitas antibakteri. Metode yang digunakan yaitu RAL. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa adanya pengaruh antara lama waktu fermentasi dan kadar sukrosa. Dengan kesimpulan sediaan fruitghurt sari buah kawista dengan perbedaan konsentrasi sukrosa dan lama waktu fermentasi memenuhi persyaratan menurut SNI 2981 : 2009 seperti uji viskositas, uji pH, uji total gula, uji total asam tertitrasi dan uji bakteri asam laktat. Dari hasil uji aktivitas antibakteri memberikan hasil 13,36 untuk sari buah kawista dan 11,34 mm untuk sediaan fruitghurt sari buah kawista.

Kata Kunci : Bakteri asam laktat, *Lactobacillus paracasei*, Kawista