

## ABSTRAK

Soyghurt, atau susu kedelai fermentasi, dikenal memiliki aktivitas antioksidan yang baik yang berasal dari kandungan isoflavon pada kacang kedelai. Untuk meningkatkan aktivitas antioksidan dalam soyghurt, dilakukan penambahan sari buah naga merah (*Selenicereus monachantus*). Selain mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan, sari buah naga merah juga dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam soyghurt. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan uji aktivitas antioksidan dengan metode FRAP dan mengevaluasi sifat fisik sediaan yang dihasilkan. Susu kedelai difermentasi dengan bakteri starter dan ditambahkan sari buah naga merah dengan konsentrasi F1 5%, F2 10%, dan F3 15%. Evaluasi sediaan meliputi uji hedonik, uji pH, uji viskositas dan uji titrasi asam laktat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa soyghurt dengan sari buah naga merah memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Semakin tinggi konsentrasi sari buah naga merah, warna soyghurt semakin pekat. Uji pH dan viskositas soyghurt dengan sari buah naga merah pada F1, F2, dan F3 telah memenuhi syarat untuk sediaan yoghurt.

**Kata kunci : antioksidan, buah naga merah, metode FRAP, soyghurt**

## **ABSTRACT**

*Soyghurt, or fermented soy milk, is known to have good antioxidant activity due to the isoflavone content in soybeans. To enhance the antioxidant activity in soyghurt, red dragon fruit extract (*Selenicereus monachantus*) was added. In addition to containing anthocyanins that act as antioxidants, red dragon fruit extract can also be used as a natural colorant in soyghurt. This study aimed to test the antioxidant activity using the FRAP method and evaluate the physical properties of the resulting formulation. The soy milk was fermented with starter bacteria and added with red dragon fruit extract at concentrations of F1 5%, F2 10%, and F3 15%. The formulation was evaluated through hedonic tests, pH tests, viscosity tests, and lactic acid titration tests. The results showed that soyghurt with red dragon fruit extract had high antioxidant content. The higher the concentration of red dragon fruit extract, the deeper the color of the soyghurt. The pH and viscosity tests for soyghurt with red dragon fruit extract at F1, F2, and F3 met the standards for yoghurt formulations.*

**Keywords:** *antioxidant, red dragon fruit, FRAP method, soyghurt*



**KARAWANG**