

**PENINGKATAN KONSENTRASI BAKTERI STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS
DAN LACTOBACILLUS BULGARICUS SERTA BAHAN KERING UNTUK
PERBAIKAN KUALITAS YOGHURT DARI SUSU KAMBING
(Sri Chusniati dan M. Helmi Effendi; 2002; 20 halaman)**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk membuat yoghurt dari susu kambing sebagai alternatif pengawetan susu dan menyajikan yoghurt dalam bentuk sajian yang mempunyai tekstur, aroma dan rasa yang baik dan disukai oleh masyarakat. Pembuatan yoghurt digunakan Inokulan yang terdiri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*.

Pada penelitian menggunakan dua jenis perlakuan yang akan diuji pengaruhnya terhadap yoghurt dari susu kambing. Perlakuan pertama berupa penambahan skim milk sebesar 0%, 2%, 4%, 6% dan 8%. Sedangkan perlakuan kedua berupa pengaturan konsentrasi inokulan 2% dan 4%. Lama waktu pemeraman berkisar 6 - 8 jam untuk suhu 40°C. Parameter yang diamati uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan skim milk sebanyak 4% dengan inokulan 4% menghasilkan produk yoghurt yang paling berkualitas ditinjau dari segi organoleptik.

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa peningkatan kualitas yoghurt dapat dilakukan dengan penambahan skim milk sebanyak 4% dengan inokulan 4% dan diperam pada suhu 40°C selama 6 jam.

(Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga; Nomor
Kontrak:781/JO3.2/PG/2002; tanggal 17 Juni 2002)