

# **PENGARUH LAMA MASA INKUBASI DENGAN BERBAGAI pH PADA PEMBUATAN SOYGHURT KECIPIR**

## **INTISARI**

pH meter (pH elektroda) adalah suatu instrumen elektronik yang digunakan untuk pengukuran pH (kadar keasaman) suatu larutan ( meskipun bisa juga digunakan untuk pengukuran pH unsur semi-solid).Kadar keasaman suatu larutan dikatakan netral apabila bernilai 7. Selain pH meter, alat lain yang digunakan untuk mengukur kadar pH antara lain *fenolptali* dan *pH strip*

Instrumen pH meter adalah peralatan laboratorium yang digunakan untuk menentukan pH atau tingkat keasaman dari suatu sistem larutan. Tingkat keasaman dari suatu zat, ditentukan berdasarkan keberadaan jumlah ion hidrogen dalam larutan.

Peralatan pH meter digunakan untuk menguji keasaman soyghurt dimana pH telah ditetapkan dan menentukan kadar *Lactobacillus Bulgarius* yang harus ditambahkan sampai mencapai pH yang telah ditentukan dari pH awal susu kecipir 8,5 dengan cara difermentasi. pH awal hingga pH yang dihasilkan semakin menurun karena pertumbuhan bakteri dilakukan secara terus menerus pada proses fermentasi untuk mengubah struktur senyawa kimia pada medium. Hal tersebut dilakukan proses inkubasi selama 24 jam pada suhu 25°C soyghurt kecipir yang telah difermentasi akan mengalami penurunan pH dan peningkatan asam laktat dimana pemeriksaannya dapat dilakukan dengan menggunakan alat pH meter.

Menurut SNI-01-2891-1992 untuk minuman dan makanan berbasis soyghurt, batas kadar asam laktat yang diperbolehkan adalah 0,75%-0,88 %.