

RINGKASAN

ENNY PURWANTI, J' 201 89 0238. Pengaruh Lama Waktu Inkubasi Dan Penambahan Gula Terhadap Keasaman Yoghurt. (dibawah bimbingan SRIANI HENDARKO dan WIJANARKA).

Susu merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi karena mengandung hampir semua zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Akan tetapi tidak seluruhnya dapat dicerna oleh manusia, terutama adanya laktosa yang pada beberapa orang dapat menyebabkan gangguan pencernaan.

Yoghurt adalah salah satu alternatif pemecahannya, karena melalui proses pembuatannya laktosa dapat dirombak menjadi glukosa dan galaktosa yang dapat diserap oleh usus. Juga merupakan salah satu cara pengawetan susu melalui proses fermentasi.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai Maret 1994 dan dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi dan Genetika, Jurusan Biologi MIPA UNDIP, Semarang.

Dalam penelitian ini dilakukan secara experimental dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola Faktorial, terdiri dari dua faktor yaitu waktu inkubasi (W) selama 4 jam (W1), 6 jam (W2), 8 jam (W3) dan 10 jam (W4); dan penambahan gula (G) dengan kadar 0% (G0), 4% (G1), 8% (G2) dan 12 % (G3).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama waktu inkubasi dan penambahan gula berpengaruh sangat nyata pada keasaman yoghurt, sedangkan interaksinya tidak menunjukkan perbedaan. Keasaman yang tertinggi dihasilkan pada waktu inkubasi selama 10 jam (W4) dan penambahan gula sebanyak 8 % (G2) dengan kandungan asam laktat 0,77 %.

Kesukaan akan cita-rasa yoghurt juga dipengaruhi oleh penambahan gula dan waktu inkubasi yang berbeda. Yoghurt yang paling disukai adalah susu yang diinkubasi selama 8 jam (W3) dengan penambahan gula sebanyak 12% (G3).

