

RINGKASAN

Penelitian ini ditujukan untuk menguji keberadaan bakteri asam laktat (BAL) pada *cream cheese* atau krim keju selama penyimpanan beku menggunakan mikroskop binokular XSZ-107BN. *Cream cheese* ini dibuat dengan yoghurt yang mana dalam pembuatannya yang mengakibatkan yoghurt mengandung asam laktat. Dalam pembuatan keju dibutuhkan kultur starter sebagai penyedia bakteri untuk proses fermentasi. *Lactobacillus casei* dalam yoghurt akan diinokulasi dan akan menghasilkan asam laktat sebagai kultur starter. Selanjutnya krim keju disimpan pada suhu beku selama seminggu. Analisis yang dilakukan meliputi pH, rasa, homogenitas, warna, kadar asam laktat dan banyaknya bakteri menggunakan mikroskop binokular XSZ-107BN. Hasil menunjukkan bahwa pertumbuhan bakteri asam laktat meningkat pada suhu beku dan menurunnya pH. Asam laktat bersifat adaptif terhadap kondisi pembekuan pada hari kedua setelah penyimpanan seminggu yang ditunjukkan oleh banyaknya pertumbuhan asam laktat, penurunan pH dan terlihat banyak dan fokus jika dilihat menggunakan mikroskop binokular XSZ-107BN dengan penampang perbesaran 10 x dan 4x.