

## BAB III

### TUJUAN DAN MANFAAT

#### 3.1. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

##### 3.1.1. Tujuan Umum

1. Untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan pada Program Studi Diploma III Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
2. Sebagai sarana penunjang praktek sterilisasi (autoklaf) pada praktikum Bioteknologi Program Studi Diploma III Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro.
3. Menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan secara terpadu dan terperinci, sehingga berguna bagi perkembangan industri di Indonesia.
4. Mengembangkan wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi mahasiswa.

##### 3.1.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui cara pembuatan yoghurt bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) oleh *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*
2. Untuk mengetahui cara pengkondisian yoghurt bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) sebelum disterilisasi agar proses sterilisasi yoghurt bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) berjalan dengan sempurna
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan madu pada yoghurt bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap aktivitas *Lactobacillus bulgaricus*

4. Untuk mengetahui kadar asam laktat dalam yoghurt bengkung (*Pachyrhizus erosus*) oleh *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan madu
5. Untuk mengetahui mekanisme kerja alat sterilisasi (autoklaf)

### **3.2. Manfaat**

Melalui penelitian ini dapat diketahui kadar asam laktat dan uji organoleptik pada yoghurt bengkung (*Pachyrhizus erosus*) oleh *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan madu dengan kualitas terbaik.