

RINGKASAN

Autoklaf adalah alat pemanas tertutup yang digunakan untuk mensterilisasi suatu benda menggunakan uap bersuhu dan bertekanan tinggi yang digunakan dalam mikrobiologi. Tekanan yang digunakan pada umumnya yaitu 15 Psi atau sekitar 1 atm dan dengan suhu 121°C yang dilakukan selama kurang lebih 15 menit. Coklat bubuk terbuat dari bungkil / ampas biji coklat yang telah dipisahkan lemak coklatnya. Oleh sebab itu, coklat bubuk baik untuk kesehatan dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan, salah satunya yaitu minuman coklat hasil fermentasi. Minuman coklat diperoleh dengan cara bubuk coklat di seduh dengan air bersuhu 80°C. Kemudian ditambahkan dengan laktosa sebagai sumber nutrient bagi biakan fermentasi. Kemudian dilakukan sterilisasi dan ditambahkan inokulan. Objek dalam penelitian ini yaitu untuk mempelajari pH dan kadar asam laktat pada minuman coklat hasil fermentasi oleh *Lactobacillus bulgaricus* dengan penambahan laktosa. Analisa yang akan dilakukan pada penelitian ini yaitu kadar asam laktat dan pH pada minuman coklat hasil fermentasi.

Kata Kunci : Minuman Coklat hasil feremntasi, Asam Laktat, pH, *Lactobacillus bulgaricus*

ABSTRACT

Autoclave is a closed heating device used for sterilization using temperature and high pressure steam used in microbiology. The pressure used is generally 15 Psi or about 1 atm and with a temperature of 121°C that is done for approximately 15 minutes. Chocolate powder is made from cocoa bean meal that has been separated from chocolate grease. Therefore, cocoa powder is good for health and can be processed into various food products, one of which is fermented chocolate beverage. Chocolate beverage is obtained by means of chocolate powder in brewed with water temperature 80°C. Then added with lactose as a nutrient source for fermentation culture. Then do the sterilization and added inoculant. The object of this study was to study the pH and lactic acid levels in fermented chocolate beverages by *Lactobacillus bulgaricus* with the addition of lactose. The analysis to be done on this research is lactic acid and pH on fermented chocolate baverage.

Keywords : Fermented Product of Chocolate Beverage, Lactic Acid, pH, *Lactobacillus bulgaricus*.

evachristy2.ec@gmail.com