

RINGKASAN

Autoklaf adalah alat pemanas tertutup yang digunakan untuk sterilisasi menggunakan uap bersuhu dan bertekanan tinggi yang digunakan dalam mikrobiologi. Tekanan yang digunakan pada umumnya 15 Psi atau sekitar 1 atm dan dengan suhu 121°C . Uap panas yang dihasilkan oleh autoklaf bersumber dari uap panas yang dihasilkan oleh api atau listrik. Susu ketela pohon diperoleh dengan cara penggilingan daging ketela pohon yang telah direbus dalam air. Hasil penggilingan kemudian disaring untuk memperoleh filtrat yang kemudian dipasteurisasi dan diberi flavor untuk meningkatkan rasanya. Kandungan ekstrak karbohidrat dalam susu ketela pohon dipengaruhi oleh varietas ketela pohon, jumlah air yang ditambahkan, jangka waktu dan kondisi penyimpanan, kehalusan gilingan, dan perlakuan panas. Objek dalam penelitian ini yaitu untuk mempelajari kadar asam laktat pada fermentasi susu ketela pohon oleh *Lactobacillus bulgaricus* dengan penambahan sukrosa dan laktosa. Analisa yang akan dilakukan terhadap produk adalah kadar asam laktat

Kata Kunci: *Lactobacillus bulgaricus*, Fermentasi, Susu Ketela Pohon, Asam Laktat.

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. The hot vapor produced by an autoclave is sourced from the hot vapor produced by fire or electricity. Cassava milk is obtained by grinding cassava kernels that have been boiled in water. The grinding results are then filtered to obtain the filtrate which is then pasteurized and flavored to enhance the taste. The content of carbohydrate extracts in cassava milk is influenced by cassava varieties, the amount of water added, the duration and condition of storage, fineness of the mill, and heat treatment. The object of this research is to study the level of lactic acid in cassava milk fermentation by *Lactobacillus bulgaricus* with the addition of sucrose and lactose. The analysis to be performed on the product is lactic acid levels.

Keywords : *Lactobacillus bulgaricus*, Fermentation, Cassava Milk, Lactic Acid.

Email : Fahreza4.frgmail@gmail.com