

RINGKASAN

Yoghurt merupakan produk minuman susu fermentasi yang berasal dari susu sapi yang mempunyai rasa agak asam sebagai hasil fermentasi oleh Bakteri Asam Laktat (BAL) pada suhu dan kondisi lingkungan yang dikontrol. Fruit Yoghurt adalah yoghurt yang dicampur dengan sari buah. Belimbing (*Averrhoa carambola L*) merupakan salah satu jenis buah yang sudah umum dikenal oleh masyarakat. Belimbing selain dapat diolah menjadi buah segar, dapat juga diolah menjadi produk minuman fermentasi yang memiliki manfaat bagi kesehatan. Pada penelitian yoghurt fruit buah belimbing ini dilakukan dengan 3 sampel dengan variabel waktu fermentasi dan penambahan starter yang berbeda. Dimana variabel waktu fermentasi yaitu 16, 24, 48 dan 72 jam serta penambahan starter *Lactobacillus Bulgaricus* yang berbeda-beda yaitu 5 mL, 10 mL dan 15 mL. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan penambahan konsentrasi starter *Lactobacillus Bulgaricus* dan lama fermentasi dari yoghurt buah belimbing. Dari uji analisa menunjukkan bahwa jumlah kosentrasi starter dan lama fermentasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kualitas yoghurt . Pengaruh yang nyata pada kadar asam laktat, pH, viskositas dan organoleptik yang meliputi rasa, warna dan tekstur pada yoghurt.

Kata Kunci : belimbing, starter, yoghurt fruit

ABSTRACT

Yoghurt is a product of fermented milk beverages derived from cow's milk which has a slightly acidic taste as a result of fermentation by Lactic Acid Bacteria (BAL) at the temperature and controlled environmental conditions. Fruit Yoghurt is a yogurt mixed with fruit juice. Star fruit (*Averrhoa Carambola L*) is one type of fruit that is commonly known by the community. Star fruit in addition can be processed into fresh fruit, can also be processed into fermented beverage products that have health benefits. In this yoghurt fruit fruit star fruit research was conducted with 3 samples which have variable of fermentation time and the addition of different starter. Where the fermentation time variables are 16, 24, 48 and 72 hours and the addition of different *Lactobacillus Bulgaricus* starter that is 5 mL, 10 mL and 15 mL. This study was conducted to determine the effect of the addition of *Lactobacillus Bulgaricus* starter concentration and fermentation time from fruit star yoghurt. From the analysis test showed that the amount of starter concentration and the duration of different fermentation significantly affect the quality of yoghurt. Significant effects on lactic acid, pH, viscosity and organoleptic levels include taste, color and texture of yoghurt.

Keywords : star fruit, starter, yoghurt fruit

Email : christiyani96@gmail.com