

ABSTRAK

Susu banyak dimanfaatkan sebagai salah satu bahan makanan bagi manusia. Susu merupakan sumber zat-zat gizi penting, terutama protein hewani. Susu mengandung nilai gizi tinggi karena mengandung hampir semua macam zat gizi. Namun ada sebagian orang yang tidak tahan terhadap susu karena adanya intoleransi terhadap laktosa yang merupakan salah satu komponen penting dalam susu. Oleh karena itu diupayakan suatu teknologi pengolahan makanan yang berbentuk fermentasi susu yang dapat mengubah laktosa menjadi asam laktat yang dapat diserap oleh usus sehingga konsumen yang tidak tahan terhadap susu tetap dapat menikmati kandungan gizi yang ada di dalam susu dengan mengkonsumsi susu fermentasi.

Yoghurt merupakan salah satu produk susu fermentasi yang banyak beredar di pasaran. Produk yoghurt yang ada di pasaran mempunyai keasaman dan cita-rasa yang tidak seragam, salah satu faktor penyebabnya adalah penggunaan *starter* yang berbeda dengan konsentrasi yang berbeda pula.

Telah dilakukan penelitian tentang pengaruh konsentrasi *starter* terhadap kadar-kadar asam total dan pH pada pembuatan yoghurt dengan menggunakan *starter* yang ada di pasaran yang mengandung kombinasi tiga bakteri, yaitu *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*. Konsentrasi *starter* yang digunakan adalah 2, 3, 4 dan 5% $\frac{v}{v}$. Sebagai bahan baku pembuatan yoghurt digunakan air susu sapi yang diperoleh di daerah Megare, Sidoarjo.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi *starter* diikuti dengan peningkatan kadar asam total dan penurunan pH. Pada penelitian ini kadar asam tertinggi dihasilkan oleh yoghurt dengan konsentrasi *starter* 5% $\frac{v}{v}$, demikian pula untuk nilai pH terendah juga dihasilkan oleh yoghurt dengan konsentrasi *starter* 5% $\frac{v}{v}$.