

PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA TERHADAP PEMBUATAN YOGHURT SUSU TEMPE KEDELAI- KACANG HIJAU SERTA KUALITAS DAN DAYA TAHANNYA

Ninik Citrawati Susilo

Pembimbing : (1) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S.

(2) Drs. Mangihot Tua Gooeltom, M.Sc

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan yoghurt susu tempe kedelai-kacang hijau terhadap kualitas dan daya tahannya. Dari hasil penelitian ditunjukkan kadar protein, asam laktat, dan jumlah bakteri asam laktat meningkat seiring dengan semakin besarnya konsentrasi sukrosa yang ditambahkan pada pembuatan yoghurt susu tempe kedelai-kacang hijau. Sedangkan untuk kadar lemak tetap, dan nilai pH menurun. Tidak ditemukan adanya mikroba kontaminan pada yoghurt susu tempe kedelai-kacang hijau dengan konsentrasi sukrosa yang berbeda. Dan yoghurt susu tempe kedelai-kacang hijau dapat bertahan hingga 12 hari apabila disimpan pada suhu 4°C. Berdasarkan uji organoleptik diketahui bahwa yoghurt susu tempe kedelai-kacang hijau dengan konsentrasi sukrosa 12% yang paling disukai.

Kata kunci: Yoghurt susu tempe kedelai-kacang hijau, *Bifidobacterium bifidum*, sukrosa, fermentasi

EFFECTS OF SUCROSE ADDITION ON THE PRODUCTION OF TEMPEH SOYBEAN-GREEN BEAN MILK YOGHURT, QUALITY AND ITS SHELF LIFE

Ninik Citrawati Susilo

Supervisor : (1) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S.

(2) Drs. Mangihot Tua Gooeltom, M.Sc

ABSTRACT

This research was aimed to explore the effect of sucrose addition to the quality and shelf life of tempeh yielded from soybean and greenbean. From the results of the research it was shown that the content of proteins, lactic acid, number of lactic acid bacteria increase after the addition of sucrose. Meanwhile the lipid contents of yoghurt was nearly the same, the pH was decrease, there were no microbe contamination, and the yoghurt could be kept for 12 days at 4°C. after organoleptic examinations, it was known that the most preferred yoghurt was the one made by addition of sucrose 12%.

Keyword: Yoghurt tempeh soybean-greenbean milk, *Bifidobacterium bifidum*, sucrose, fermentation