

Teknologi Pembuatan Yoghurt



Inventor : Sri Usmiati, Abubakar
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

Salah satu produk olahan susu yang digemari masyarakat kota saat ini adalah susu prebiotik, yaitu yoghurt atau susu fermentasi. Yoghurt susu dibuat menggunakan campuran starter *Streptococcus thermophilus* (ST) dan *Lactobacillus bulgaricus* (LB). *S. thermophilus* merupakan bakteri berbentuk bulat yang bersifat termodurik dan *L. bulgaricus* mempunyai suhu pertumbuhan 45°C dan pH 5,5.

Yoghurt merupakan hasil teknologi pengolahan susu yang bernilai gizi tinggi dan sangat baik dikonsumsi oleh penderita *Lactose Intolerance*.

Pembuatan yoghurt bervariasi namun tujuannya adalah menghilangkan bakteri patogen dan mengurangi kadar air. Proses pengolahannya harus higienis agar diperoleh produk yang berkualitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, perbandingan starter ST : LB 1:1 sebanyak 3% menghasilkan yoghurt dengan keasaman dan pH yang baik dan mutunya sesuai dengan SNI 01-2981-1992.

Manfaat :

- Mengurangi *Lactose Intolerance* yaitu gangguan pencernaan (diare, kembung, kram perut).
- Sumber probiotik yang berguna bagi kesehatan.