

Pembuatan yogurt nabati melalui fermentasi susu kacang merah (*phaseolus vulgaris*) menggunakan kultur backslop)

Diana Novia, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20289857&lokasi=lokal>

Abstrak

Penelitian bertujuan untuk menghasilkan produk yogurt nabati hasil fermentasi susu kacang merah menggunakan kultur backslop. Kultur backslop yang digunakan sebanyak 15% (v/v) berasal dari produk BioYogurt, inkubasi dilakukan selama 48 jam pada suhu 38° C. Analisis produk fermentasi meliputi perhitungan jumlah bakteri asam laktat, kadar protein, total asam, pH dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada akhir fermentasi jumlah bakteri asam laktat adalah 7,64 log CFU/ml, kadar protein adalah 14,89 mg/ml, kadar total asam adalah 1,6%, pH adalah 4,00 dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk adalah moderate.

.....The research aims to produce natural yogurt products of the fermented red bean milk by backsloping. Backslop culture from BioYogurt used as much as 15% (v/v), incubation performed for 48 hours at temperature of 38° C. Analysis fermentation products included the calculation of the lactic acid bacteria amount, protein content, total acid, pH and levels of panelist?s delight. The results showed that at the end of fermentation were, the number of lactic acid bacteria 7,64 log CFU/ml, protein content 14,89 mg/ml, total acid 1,6%, pH amount 4,00 and the degree of panelist?s delight against the product moderate.