

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDING FLOUR OR STARCH ON THE QUALITY OF YOGHURT

By

INTAN RAMADHANI

*Yoghurt is one of the processed food products made from milk which is processed through a fermentation process by Lactic Acid Bacteria *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* which have a sour taste. Changes in the physical characteristics of yogurt such as syneresis can affect consumer rejection of yogurt products. Therefore, researchers tested the quality of yogurt with the addition of flour or starch as a stabilizer to determine the quality of the yogurt produced. The quality test includes Total LAB, Total Acid, Syneresis, Total Solids and Organoleptic Test. This study uses a literature study, where the data obtained in the form of data from google scholars. The results showed that the higher the concentration of flour or starch from several reference sources, the better the quality of yogurt produced and acceptable to consumers.*

Keywords : yogurt, flour or starch, BAL, Stabilizer

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG ATAU PATI TERHADAP MUTU YOGHURT

Oleh

INTAN RAMADHANI

Yoghurt merupakan salah satu produk olahan pangan yang terbuat dari susu yang diolah melalui proses fermentasi oleh Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang memiliki cita rasa asam. Perubahan karakteristik fisik yoghurt seperti sineresis dapat berpengaruh terhadap penolakan konsumen pada produk yoghurt. Oleh karena itu peneliti melakukan pengujian mutu yoghurt dengan penambahan tepung atau pati untuk mengetahui mutu yoghurt yang dihasilkan. Pengujian mutu tersebut meliputi Total BAL, Total Asam, Sineresis, Total Padatan dan Uji Organoleptik. Penelitian ini menggunakan studi literatur, dimana data yang diperoleh berupa data dari google cendekia. Hasil penelitian dilihat dari beberapa sumber referensi meunjukkan bahwa, semakin tinggi konsentrasi tepung atau pati yang diberikan maka mutu yoghurt yang dihasilkan semakin bagus dan dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci : yoghurt, tepung atau pati, BAL, bahan penstabil