UNIVERSITAS
GADJAH MADA

STUDI PEMBUATAN YAKULT SUSU KEDELAI
HANI RINA HALIM, Prof. Dr. Ir. Moch. Adnan; Dr. Ir. Retno Indrati, Prof. Dr. Ir. Kapti Rahayu Kuswanto.
Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Abstrak

Studi Pembuatan Yakult Susu Kedelai

Oleh Hani Rina Halim

Yakult adalah produk susu fermentasi yang mengandung bakteri *Lactobacillus casei* dalam keadaan hidup yang berguna bagi kesehatan manusia. Pada penelitian ini akan dipelajari kemungkinan penggunaan susu kedelai sebagai bahan dasar pembuatan yakult dengan fermentasi menggunakan bakteri *L. casei*, serta akan ditentukan pula kadar penambahan glukosa dan waktu fermentasi optimal pada pembuatan yakult susu kedelai.

Tahap penelitian pertama adalah penentuan kadar penambahan glukosa optimal dengan variasi penambahan 0%,0,5%,1%,1,5%, dan 2%. Pada tahap kedua dilakukan pengamatan fermentasi susu kedelai oleh *L. casei* selama 0 hingga 120 jam. Pada tahap ketiga dilakukan penentuan lama fermentasi optimal pada pembuatan yakult susu kedelai dengan variasi waktu fermentasi 72,84,96,108, dan 120 jam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa susu kedelai dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan yakult dengan fermentasi menggunakan bakteri *L. casei*, namun memerlukan energi tambahan berupa glukosa dengan kadar penambahan optimal 1%. Waktu fermentasi optimal adalah 96 jam yang menghasilkan yakult susu kedelai dengan sifat-sifat menyerupai yakult komersial terutama kandungan jumlah bakterinya, yaitu sekitar 10^9 bakteri/ml. Hasil analisa sensoris menunjukkan, yakult susu kedelai memiliki kemungkinan diterima oleh konsumen namun masih memiliki sifat *beany flavor* yang cenderung tidak disukai.