



INTISARI

Yogurt merupakan produk pengasaman susu dengan cara fermentasi yang memiliki nilai gizi baik dan cukup banyak dikonsumsi. Sifat mikrobiologi yogurt sangat mempengaruhi kualitas yogurt secara keseluruhan.

Kualitas mikrobiologi 50 sampel yogurt komersial diteliti dengan cara menghitung jumlah bakteri asam laktat, bakteri coli dan yeast kontaminan. Penelitian ini juga didukung dengan analisis pH dan pemantauan batas umur layak minum sampel.

Hanya 16 persen sampel yang mengandung bakteri asam laktat sesuai standar ($> 10^6$ sel per ml), 66 persen sampel mengandung 10^3 hingga lebih besar dari 10^6 sel per ml yeast kontaminan, namun seluruh sampel sama sekali tidak mengandung bakteri coliform. Genus yeast dominan adalah *Candida* dari spesies *Candida kefir*, *Candida sphaerica*, *Candida intermedia*, *Candida famata* dan *Candida sake*, di samping jenis lain yaitu *Rhodotorula graminis*. Secara umum kualitas mikrobiologi yogurt komersial tersebut belum baik.