

PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI STARTER (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.) TERHADAP SIFAT MIKROBIOLOGI, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK YOGHURT SUSU KUDA LIAR

M. Habib Noval Saputra ^{1)*}, Nazaruddin ²⁾ dan Moegiratul Amaro ²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Susu kuda liar merupakan bahan pangan yang berasal dari daerah Sumbawa provinsi Nusa Tenggara Barat, yang mempunyai nilai gizi tinggi karena mempunyai kandungan nutrisi yang lengkap seperti laktosa, lemak, protein, berbagai vitamin, dan mineral. Susu mudah rusak oleh mikroorganisme, untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan, antara lain dengan fermentasi susu menjadi yoghurt. Produk hasil olahan ini merupakan hasil pemeraman susu yang mempunyai cita rasa yang dihasilkan melalui fermentasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi starter yoghurt pada level tertentu terhadap sifat kimia dan organoleptik yoghurt yang dihasilkan, serta mengetahui level penggunaan starter yoghurt yang mempunyai pengaruh optimal terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan susu kuda Sumbawa. Starter yang digunakan adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang berasal dari Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri Unram. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan enam perlakuan, masing-masing perlakuan terdiri atas dua kali ulangan. Perlakuan yang diberikan berupa K₁ (starter 1%), K₂ (starter 2%), K₃ (starter 3%), K₄ (starter 4%), K₅ (starter 5%) dan K₆ (starter 6%) . Penelitian meliputi uji BAL, uji pH, uji total asam, serta uji organoleptik. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penggunaan starter yoghurt sampai dengan level 1%, 2%, 4%, 5% dan 6% tidak memberikan pengaruh terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan. Penggunaan starter bakteri asam laktat pada level 3% lebih dianjurkan.

Kata kunci : Bakteri asam laktat, Susu kuda, Yoghurt