

**KAJIAN MUTU MIKROBIOLOGI KIMIA DAN SENSORIS YOGHURT SUSU KEDELAI
(*Glycine max*) DENGAN PENAMBAHAN MADU BUNGA KELENGKENG (*Nephelium
longana L*)**

*STUDY OF CHEMICAL MICROBIOLOGICAL AND SENSORY QUALITY OF SOY MILK YOGHURT
(Glycine max) WITH THE ADDITION OF LONGAN FLOWER HONEY (Nephelium longana L)*

Yoga Firmansah¹⁾, Nazaruddin²⁾, Moegiratul Amaro³⁾

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

*Email: yoga.firmansah1801@gmail.com

ABSTRACT

*Soyghurt is a fermented soy milk product using the bacteria *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgarius*. Like the raw material, namely soy milk, soyghurt has several advantages, including lactose-free, cholesterol-free, low-fat content, and high-protein. The method used in this study is an experimental method of Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely the concentration of Longan Flower Honey. Parameters observed were chemical properties (pH level and total acid), microbiological properties (total LAB), and organoleptic properties (taste, color, texture, and aroma). The observed data were analyzed for variance with a 5% significance level using Co-Stat. If there is a significant difference, a further test of Honest Significant Difference (chemical, microbiological and organoleptic parameters) is carried out. Soy Milk Yogurt with 25% Concentration Is the best result based on the total height of Lactic Acid Bacteria with a value of 9.93 log CFU/mL, Total Lactic Acid 3.27%, pH with a value of 3.54 and Organoleptic both Scoring and Hedonic have the preferred results by panelists.*

Keywords: *Lactobacillus bulgarius, Longan Honey, Streptococcus thermophilus, Soybean Soyghurt*

ABSTRAK

Soyghurt adalah produk fermentasi susu kedelai dengan menggunakan bakteri *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus bulgaricus*. Seperti bahan bakunya yaitu susu kedelai, soyghurt memiliki beberapa kelebihan, antara lain bebas laktosa, bebas kolesterol, mengandung lemak yang rendah, dan memiliki protein yang tinggi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor, yaitu konsentrasi Madu Bunga Kelengkeng. Parameter yang diamati yaitu sifat kimia (kadar pH dan total asam) sifat mikrobiologi (total BAL), dan sifat organoleptik (rasa, warna, tekstur, dan aroma). Data hasil pengamatan dianalisis keragaman dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan *Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut Beda Nyata Jujur (parameter kimia, mikrobiologis dan organoleptik). Yoghurt Susu Kedelai dengan Konsentrasi 25% Merupakan hasil terbaik berdasarkan tinggi total BAL sebesar 9,93 log CFU/mL, Total Asam Laktat 3,27%, Derajat Keasaman (pH) sebesar 3,54 dan Organoleptik baik Skoring maupun Hedonik memiliki hasil yang disukai panelis.

Kata Kunci : *Kedelai, Lactobacillus bulgaricus, Madu Kelengkeng, Streptococcus thermophilus, Soyghurt*