

PEMANFAATAN YOGURT PLAIN SEBAGAI STARTER PADA PRODUKSI *HOMEMADE* YOGURT

Aju Tjatur Nugroho Krisnaningsih

Abstrak

Kenyataan saat ini pembuatan produk yogurt pada skala rumah tangga (*homemade* yogurt) masih terkendala dengan terbatasnya ketersediaan atau kemudahan mendapatkan starter, pengadaan starter murni yang harus dibeli di laboratorium tertentu dengan jumlah yang harus dengan skala besar dan pemesanan terlebih dahulu sehingga tidak dapat membuat produk yogurt setiap waktu serta harga yang mahal. Terkait dengan masalah tersebut maka dalam pembuatan produk yogurt skala rumah tangga dapat diatasi dengan pemanfaatan *plain* yogurt yang banyak tersedia dan mudah mendapatkannya serta harga yang terjangkau di pasaran sebagai alternatif "*starter*" (dapat dipakai sampai 2-3 turunan). Selanjutnya untuk meningkatkan konsistensi dan memperbaiki tekstur produk yogurt hasil dari pengembangan yogurt *plain* dapat ditambahkan susu skim dalam proses pembuatannya

Proses pembuatan produk *homemade* yogurt meliputi: pemanasan susu/pasteurisasi suhu 75-80°C, pendinginan sampai mencapai 43-45°C, penambahan 2 sendok makan susu bubuk skim, penambahan inokulasi starter yogurt *plain* 100 ml, inkubasi/fermentasi selama 24 jam pada suhu ruang/kamar. Untuk memberi rasa yogurt maka dapat ditambahkan sirup ataupun tanpa penambahan untuk dikembangkan lagi menjadi produk yogurt lagi tanpa pembelian starter baru.

Karakteristik produk yogurt yang dihasilkan dari pemanfaatan starter yogurt *plain* yaitu: asam (pH 4,0-4,5), kadar protein 4-5%, kental, halus dan penggunaan yogurt *plain* sebagai starter menghasilkan produk yogurt skala rumah tangga yang memiliki nilai gizi sama dengan produk yogurt dengan menggunakan starter murni bakteri asam laktat baik didasarkan pada kandungan protein, derajat keasaman maupun tingkat kesukaan.

Latar Belakang

Pada era perdagangan bebas perlu diupayakan pengembangan produk lokal yang memiliki nilai tambah, salah satunya sebagai pangan fungsional. Susu fermentasi berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional dari hasil ternak lokal. Fermentasi adalah perubahan bahan dasar yang dihasilkan dengan

memanfaatkan aktivitas mikroba. Menurut Adhikari, Mustapha, Grün, dan Fernando (2000), fermentasi merupakan metode pengolahan susu yang mampu memperpanjang masa simpan susu. Salah satu bentuk produk teknologi fermentasi susu yang banyak dikembangkan dewasa ini baik untuk skala rumah tangga maupun untuk diperdagangkan adalah yogurt