

RIANA DEWI NURSAFITRI NPM. 18.03.3.1.1.00105. Pengaruh Konsentrasi Glukomanan (*Amorphophallus oncophilus*) dan Lama Waktu Inkubasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Kedelai. Pembimbing **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P** dan **Rakhmawati, S.TP., M.T.**

ABSTRAK

Susu kedelai kurang diterima oleh konsumen karena umumnya memiliki cita rasa yang kurang enak karena adanya aroma langu. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas susu kedelai memerlukan teknik pengolahan untuk memperbaiki cita rasa susu kedelai dengan cara fermentasi. Peningkatan kandungan susu kedelai sebagai bahan utama dalam produksi yoghurt dapat mengurangi sineresis (Dibyanti, 2014). Sineresis dapat menurunkan daya ikat air (*whey off*) selama proses pembuatan yoghurt. Cara lain yang dapat mencegah masalah ini adalah dengan menambahkan *stabilizer*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi glukomanan dan lama waktu inkubasi terhadap karakteristik yoghurt kedelai. Penelitian ini dilakukan dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu konsentrasi glukomanan (0%, 0,02% dan 0,05%) dan lama waktu inkubasi (6 jam, 12 jam dan 18 jam). Parameter penelitian yang diuji terdiri dari analisis total bakteri asam laktat, analisis total asam dan nilai pH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama waktu inkubasi berpengaruh nyata terhadap total bakteri asam laktat, total asam dan nilai pH.

Kata Kunci : Glukomanan, Susu Kedelai, Yoghurt

RIANA DEWI NURSAFITRI NPM. 18.03.3.1.1.00105. *Effect of Concentration of Glucomannan (Amorphophallus oncophilus) and Length of Incubation Time on Soy Yoghurt Characteristics.* Under the guidance of **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P** dan **Rakhmawati, S.TP., M.T.**

ABSTRACT

Soy milk is not accepted by consumers because it generally has a bad taste due to the unpleasant aroma. Therefore, to maintain the quality of soy milk requires processing techniques to improve the taste of soy milk by fermentation. Increasing the content of soy milk as the main ingredient in yogurt production can reduce syneresis (Dibyanti, 2014). Syneresis can reduce the water holding capacity (whey off) during the yogurt making process. Another way that can prevent this problem is to add stabilizer. The purpose of this study was to determine the effect of glucomannan concentration and incubation time on the characteristics of soy yogurt. This research was conducted using a completely randomized design (CRD) with two factors, namely the concentration of glucomannan (0%, 0.02% and 0.05%) and the length of incubation time (6 hours, 12 hours and 18 hours). The research parameters tested consisted of analysis of total lactic acid bacteria, analysis of total acid and pH value. The results showed that the incubation time significantly affected the total lactic acid bacteria, total acid and pH value.

Keywords : Glucomannan, Soy Milk, Yoghurt