

# YOGHURT SUSU SAPI

## 1. KELUARAN

Yoghurt

## 2. BAHAN

susu sapi layak minum

## 3. ALAT

gelas plastik, termometer, lemari es, dll

## 4. CARA PEMBUATAN

Pembuatan yoghurt dilakukan dengan memfermentasikan susu dengan menggunakan biakan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.

- 1) Susu dipanaskan pada suhu 90 derajat C. Ini untuk mencegah kontaminasi dan merupakan kondisi yang baik untuk inokulasi bakteri. Selain itu, perubahan kasein karena pemanasan akan memberikan hasil akhir yang baik dengan kondisi yang seragam.
- 2) Susu didinginkan menjadi 43 derajat C kemudian diinokulasi dengan 2 % biakan starter campuran *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* dan dipertahankan suhunya selama 3 jam hingga diperoleh keasaman yang diinginkan (0,85 - 0,95 %) serta dicapai pH 4,5.
- 3) Setelah itu produk didinginkan menjadi 5 derajat C dan selanjutnya dapat dikemas.

## 5. SUMBER

Departemen Pertanian, <http://www.deptan.go.id>, Maret 2001

## 6. KONTAK HUBUNGAN

Departemen Pertanian RI, - Jalan Harsono RM No. 3, Ragunan - Pasar Minggu,  
Jakarta 12550 - Indonesia

---

---

Jakarta, Maret 2001

Disadur oleh : Kemal Prihatman

[KEMBALI KE MENU](#)