

**PENGARUH PENERAPAN KARBONASI
PADA FLAVOR YOGHURT BEERBAHAN
KOMBINASI SUSU SKIM DAN SUSU
KEDELAI**

PENULISAN DAN SEMINAR ILMIAH



**OLEH:
LIKE PRAYITNO
NRP 6103007025**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2009**

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Like Prayitno

NRP : 6103007025

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

Pengaruh Penerapan Karbonasi Pada Flavor Yoghurt Berbahan Kombinasi Susu Skim dan Susu Kedelai

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 04 Desember 2009

Yang menyatakan,



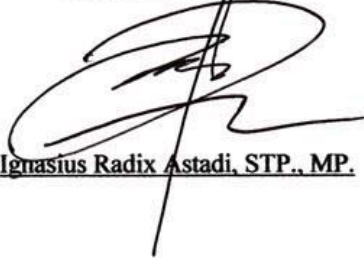
Like Prayitno

LEMBAR PENGESAHAN

Penulisan dan Seminar Ilmiah dengan judul **Pengaruh Penerapan Karbonasi Pada Flavor Yoghurt Berbahan Kombinasi Susu Skim dan Susu Kedelai** oleh Like Prayitno (6103007025) telah diseminarkan pada tanggal 2 Oktober 2009 dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Surabaya, 04 Desember 2009

Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, positioned above the printed name.

Ignasius Radix Astadi, STP., MP.

Like Prayitno, NRP 6103007025. **Pengaruh Penerapan Karbonasi Pada Flavor Yoghurt Berbahan Kombinasi Susu Skim dan Susu Kedelai.**
(di bawah bimbingan Ignasius Radix Astadi, STP., MP.)

ABSTRAK

Produksi dan konsumsi makanan probiotik terus meningkat. Yoghurt sebagai salah satu minuman probiotik diperlukan untuk menjaga kesehatan manusia. Pembuatan yoghurt menggunakan bakteri asam laktat untuk proses fermentasi. Bakteri yang sering digunakan adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.

Susu kedelai dapat ditambahkan pada pembuatan yoghurt untuk membentuk tekstur yang kompak dan memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Namun, penambahan ini akan memberikan efek pada flavor langu yang berasal dari susu kedelai. Untuk mengatasi hal ini dapat dilakukan penambahan gas CO₂ (karbonasi) pada yoghurt.

Kata kunci: yoghurt, susu kedelai, flavor

KATA PENGANTAR

Atas berkat dan rahmat Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan Penulisan dan Seminar Ilmiah pada semester gasal 2009-2010. Penyusunan makalah ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan program sarjana di Program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

- 1) Bapak Ignasius Radix Astadi, STP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan makalah ini.
- 2) Semua pihak yang telah membantu penulis sehingga makalah ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca.

Akhir kata penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Desember 2009

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. Yoghurt.....	3
2.1.1. Bahan Pembuat Yoghurt.....	3
2.1.2. Proses Pengolahan Yoghurt	5
2.1.3. Komponen Volatil Yoghurt	9
2.2. Karbonasi.....	9
2.2.1. Aplikasi Karbonasi Pada Yoghurt	10
BAB III. PEMBAHASAN	18
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	20
DAFTAR PUSTAKA	22

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Susu Kedelai dan Susu Sapi	3
Tabel 2.2. Standar Air Untuk Minuman Ringan	4

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Susu Kedelai	5
Gambar 2.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Yoghurt.....	9
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan Yoghurt Berkarbonasi	10