

PENETAPAN KADAR LEMAK PADA PRODUK YOGHURT NABATI DENGAN METODE EKSTRAKSI SOXHLET

(DETERMINATION OF FAT CONTENT ON VEGETABLE YOGHURT PRODUCT WITH EXTRACTION SOXHLET METHOD)

Isya Maharani Putri, Nur Hidayati.

Program D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi
Jl. Letjen Sutoyo 57127 Telp. 0271-852518, Fax 0271-853275

Email : Isya.Putri11@gmail.com

ABSTRAK

Yoghurt merupakan hasil produk fermentasi, yang berasal dari kata “yoghurt” bahasa Turki, yaitu “jugurt” yang berarti asam. Proses pembuatannya dibantu oleh bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang dapat menggumpalkan susu menjadi yoghurt. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak pada produk yoghurt nabati dengan membandingkan SNI, serta mengetahui bahan baku susu jagung, kedelai dan kacang merah dapat diolah menjadi yoghurt yang memiliki nilai gizi hampir sama dengan susu hewan agar dapat di perkenalkan di lingkungan masyarakat.

Jagung, kedelai dan kacang merah sebelumnya diolah menjadi susu, kemudian di lakukan proses fermentasi dengan menambahkan bakteri asam laktat. Penentuan kadar lemak pada produk yoghurt nabati dengan bahan baku jagung, kedelai dan kacang merah menggunakan metode ekstraksi soxhlet dengan pelarut eter.

Berdasarkan hasil penelitian produk yoghurt nabati didapatkan kadar lemak yang dibuat dari bahan baku jagung, kedelai dan kacang merah secara berurutan sebesar 1,66%, 2,46% dan 2,30% sesuai dengan syarat mutu yoghurt SNI 2981:2009 sebesar 0,6-2,9%

Kata Kunci : Yoghurt nabati , Lemak , Ekstraksi soxhlet.

ABSTRACT

Yoghurt is one of products of fermented dairy. It is derived from Turkish word jugurt which means sour. It requires Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus bacteria, during the production, to clot the milk up, and turn it into yoghurt. The aim of this research are to determine the fat estimation in vegetable-based yogurt products compared to SNI, to socialize that corn-based, soybean-based, and redbeans-based milk can be processed to make yogurt which contains similar nutritions as dairy-based yoghurt

Firstly, corn, soybeans, and red beans are processed into milk. Secondly lactic acid bacteria is added, during fermentation. Soxhlet extraction method with ether solvent is used to determine fat estimation in vegetable-based yoghurt

The result of the research indicates that fat estimation in vegetable-based yoghurt products are as follows: corn-based 1.66%, soybean-based 2.46%, and red beans-based 2.30%. It surpasses SNI requirement, 0.6-2.9%.

Keywords: Vegetable Yoghurt, Fat, Soxhlet Extraction.
