PEMBUATAN YOGHURT KERING *)

• Pertumbuhan produksi susu sapi di Indonesia dinilai sangat pesat. Produksi 62.3 ribu ton pada tahun 1978 telah meningkat menjadi 142.9 ribu ton pada tahun 1983. Peningkatan tersebut ternyata menimbulkan masalah dalam penyerapannya; pada tahun 1983 saja rata-rata 1.224,9 ton per bulan tidak terserap oleh industri pengolahan susu.

Untuk mengimbangi peningkatan produksi tersebut, maka perlu dilakukan usaha peningkatan pengolahan susu. Salah satu alternatifnya adalah mengolahnya menjadi yoghurt kering.

Yoghurt merupakan makanan yang berasal dari susu melalui proses fermentasi oleh bakteri ***Lactobacillus bulgaricus*** dan ***Streptococcus thermo-philus***. Yoghurt yang baik mengandung 0.85 - 0.90 persen total asam. Perbandingan antara ***Lactobacillus bulgaricus*** dan ***Streptococcus thermophillus*** berkisar antara 1 : 1 sampai 1 : 3, dan harus dijaga agar menghasilkan jenis dan sifat aroma yang baik.

Meskipun yoghurt relatif lebih awet dibanding susu segar atau susu bubuk yang telah direhidrasi, tetapi penyimpanannya harus dalam keadaan dingin. Untuk meningkatkan daya awet, memperluas kisaran susu penyimpanan dan memperluas jangkauan pemasaran maka perlu perlakuan lebih lanjut. Perlakuan ini diharapkan dapat mempertahankan atau hanya sedikit mengurangi kandungan gizi, sifat fisiko kimia dan nilai organoleptiknya. Salah satu alternatif perlakuan tersebut adalah pengeringan. Proses pengeringan yoghurt akan merubah bentuk kental menjadi bentuk kering dan harus direhidrasi kembali pada saat akan dikonsumsi.

---

*) Sumber : Fakultas Teknologi Pertanian IPB

Secara Skematis Proses Pembuatan Yoghurt Kering Dapat Digambarkan Sbb :