

ABSTRAK

IRDHA ZALSABILA SUBHAN, 2024. Pembuatan *Yoghurt* dengan Memanfaatkan Kultur Sari Buah Patikala (*Etilingera Elatior*). Tugas Akhir Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing bapak Muhammad Musawantoro S.Pd., M.Pd dan Dr.H. Muhadjir Suni,S.Sos., M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan proses yang digunakan, karakteristik akhir dari *yoghurt* serta untuk mengetahui dengan jelas manfaat yang terkandung dalam sari buah patikala dalam pengolahannya menjadi kultur jika digunakan sebagai bakteri dalam olahan produk *yoghurt*. Dalam penelitian ini pendekatan penelitian menggunakan metode eksperimental murni. Jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi dan dokumentasi serta analisis data yang digunakan yaitu teknik analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan sari buah patikala sebagai kultur dalam pengolahan *yoghurt* memiliki pengaruh yang signifikan terhadap lama waktu fermentasi pada *yoghurt*, dimana kultur sari buah patikala ini dapat mempercepat waktu fermentasi pada *yoghurt*, menghasilkan tekstur kental hingga mempengaruhi warna *yoghurt*, dimana dengan menggunakan kultur sari buah patikala warna *yoghurt* menjadi lebih cerah, selain itu dapat memberikan rasa asam pada *yoghurt*, sedangkan dalam hal aroma kultur sari patikala kurang memberikan pengaruh. Berdasarkan observasi selama proses uji coba *yoghurt* dengan memanfaatkan kultur sari buah patikala hasil uji coba ke tujuh lebih mendekati standar yaitu mutu *yoghurt* yaitu bertekstur kental dan berasa asam serta memiliki aroma khas *yoghurt*, dimana pada uji coba ini menggunakan lama waktu fermentasi sekitar 9 jam dengan penggunaan kultur sebanyak 1% dari persentase penggunaan susu.

Kata Kunci : *Yoghurt*, kultur bakteri, patikala.

ABSTRACT

IRDHA ZALSABILA SUBHAN, 2024. Making Yoghurt Using Patiklala (*Etlingera Elatior*) Fruit Juice Culture. A Culinary Art Study Program, in Hospitality at Makassar Tourism Polytechnic. Supervised by Muhammad Musawantoro S.Pd., M.Pd & Dr.H. Muhadjir Suni, S.Sos, M.Pd.

This research aims to determine the applied process, the final characteristics of the yogurt, and to clearly understand the benefits contained in patikala fruit extract in its processing into a culture when used as bacteria in processed yogurt products. In this research, the research approach uses a pure experimental method. The type of research data is primary and secondary data, with data collection techniques through observation and documentation, and the data analysis used is descriptive analysis technique. The results of this study show that the use of patikala fruit extract as a culture in yogurt processing has a significant effect on the fermentation time of yogurt, where this patikala fruit extract culture can accelerate the fermentation time of yogurt, produce a thick texture and affect the color of yogurt, where by using patikala fruit extract culture, the color of yogurt becomes brighter, in addition to providing a sour taste to yogurt, while in terms of aroma, patikala fruit extract has little effect. Based on observations during the yogurt trial process using patikala fruit extract culture, the seventh trial was closer to the standard, namely the quality of yogurt which is thick in texture and sour in taste and has a typical yogurt aroma, where in this trial using a fermentation time of about 9 hours with the use of culture as much as 1% of the percentage of milk used.

Keywords : yoghurt, cultur, patikala.