

**PENGARUH VARIASI JENIS SUSU TERHADAP KUALITAS
YOGHURT DAILY YO RASA DURIAN
SKRIPSI**



OLEH:

FINA ARI IBAH

NIM. I1021191045

**PROGRAM STUDI FARMASI
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK**

2023

**PENGARUH VARIASI JENIS SUSU TERHADAP KUALITAS YOGHURT
DAILY YO RASA DURIAN**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Farmasi
(S.Farm) pada Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas
Tanjungpura Pontianak**



OLEH:

FINA ARI IBAH

NIM. I1021191045

**PROGRAM STUDI FARMASI
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK**

2023

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI JENIS SUSU TERHADAP KUALITAS YOGHURT
DAILY YO RASA DURIAN**

**OLEH :
FINA ARI IBAH
NIM. I1021191045**

**Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran
Universitas Tanjungpura
Tanggal : 25 Mei 2023**

Disetujui

Pembimbing Utama,



**Dr. Siti Nani Nurbaeti, M.Si., Apt
NIP. 198411302008122004**

Pembimbing Pendamping,



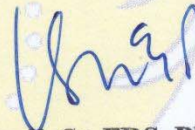
**Dr. Hariyanto IH, M.Si., Apt
NIP. 198501062009121009**

Penguji Utama,



**Nera Umilia Purwanti, M.Sc., Apt
NIP. 198102242008122003**

Penguji Pendamping,



**Iswahyudi, Sp.FRS, PhD, Apt
NIP. 196912151997031011**

**Mengetahui
Plt. Dekan Fakultas Kedokteran
Universitas Tanjungpura**

**dr. Ita Armyanti, M.Pd.Ked
NIP.198110042008012011**

**Lulus Tanggal
No. SK Dekan FK
Tanggal SK**

**: 25 Mei 2023
: 7732/UN22.9/TD.06/2022
: 29 November 2022**

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fina Ari Ibah

NIM : I1021191045

Jurusan/Prodi : Farmasi

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan skripsi ini hasil jiplakan, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Pontianak, 10 Mei 2023

Yang membuat pernyataan,



Fina Ari Ibah

NIM. I1021190145

MOTTO

“Hai orang-orang yang beriman, jadikanlah sabar dan shalat sebagai penolongmu, **sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar.**” (Q.S. Al-Baqarah:153)

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan” (Q.S. Al-Insyirah:5-6)

“If you never try, you will never know”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan Ridho-Nya, serta shalamat dan salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW. Atas kehendak Allah, doa, dan restu orang tua sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya yang saya cintai dan sayangi yang telah memberikan *support* dalam bentuk apapun itu. Saya juga berterima kasih kepada kakak, abang, dan keponakan saya yang telah memberikan bantuan, semangat, dan motivasi.

Terima kasih kepada dosen pembimbing saya yaitu Bu Baeti dan Pak Hari yang telah banyak membimbing dan mengingatkan saya dalam penyelesaian skripsi ini. Terima kasih juga untuk dosen penguji saya yaitu Bu Nera dan Pak Iswahyudi yang telah membantu memberikan masukan yang membangun untuk skripsi ini. Saya juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh Dosen Program Studi Farmasi, civitas akademika, dan laboran yang telah memberikan ilmu dan bantuan selama perkuliahan.

Saya berterima kasih kepada rekan tim penelitian Daily Yo yang telah kebersamai, memberikan dukungan, dan bantuan hingga penelitian dan skripsi ini dapat saya selesaikan dengan baik. Terima kasih kepada teman-teman perkuliahan, SMA, SMP, Organisasi BEM FK Untan dan HMF FK Untan, dan juga terima kasih yang sebesar-besarnya untuk facil dan teman-teman di XL Future Leaders yaitu dari Batch 10, Paguyuban Amerta, dan ESA yang telah mengajarkan saya banyak hal baru yang sangat luar biasa dan kebersamai saya dalam mengembangkan potensi saya, semoga perjalanan ini merupakan batu loncatan untuk mimpi-mimpi saya selanjutnya, serta semua yang sudah hadir dalam hidup saya yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Variasi Jenis Susu Terhadap Kualitas Yoghurt Daily Yo Rasa Durian”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar sarjana Strata Satu (S-1) di Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Tahun 2022/2023. Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak dapat terselesaikan dengan baik tanpa bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu dr. Ita Armyanti, M.Pd.Ked selaku plt. Dekan Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Pontianak.
2. Ibu Dr. Liza Pratiwi, M.Sc., Apt selaku Ketua Jurusan Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Pontianak.
3. Bapak Iswahyudi, Sp.FRS, PhD, Apt selaku Ketua Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura Pontianak dan Dosen Penguji Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Siti Nani Nurbaeti, M.Si., Apt selaku dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, dan pengarahan selama penulisan skripsi.

5. Bapak Dr. Hariyanto IH, M.Si., Apt selaku dosen pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, dan pengarahan selama penulisan skripsi.
6. Ibu Nera Umilia Purwanti, M.Sc., Apt selaku dosen penguji utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ibu Dr. Sri Wahdaningsih, M.Sc., Apt selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama masa perkuliahan.
8. Bapak dan ibu staf pengajar Program Studi Farmasi yang memberikan ilmu, nasihat, serta motivasi selama masa perkuliahan.
9. Keluarga penulis, yaitu Bapak Alm. Junaidi, S.Pd, Mama Wagiyem, S.Pd, Abang Juwandi, A.Md, Kakak Wury Defriana, S.Sos, dan Keponakan Arsenio Yafi Atharrayhan yang selalu memberikan semangat, nasihat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. Rekan tim penelitian Daily Yo yang telah berjuang, membantu, dan memberikan semangat.
11. Diri sendiri yang telah sabar dan ikhlas terhadap segala hal yang terjadi, serta mampu bertahan dan percaya bahwa segala kesulitan pasti berlalu.
12. Semua pihak terkait yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk penulis dan demi kesempurnaan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat dikembangkan dan bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan pengembangan produk Daily Yo kedepannya.

Pontianak, 10 Mei 2023



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iii
MOTTO.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Pendahuluan	1
I.2 Rumusan Masalah	3
I.3 Tujuan Penelitian.....	4
I.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
II.1 Yoghurt	5
II.2 Karakteristik Yoghurt	7
II.2.1 Karakteristik Fisik.....	7
II.2.2 Karakteristik Kimia.....	8
II.2.3 Karakteristik Mikrobiologi.....	9
II.3 Yoghurt Daily Yo.....	9
II.4 Susu	9
II.4.1 Susu Bubuk <i>Full Cream</i>	10
II.4.2 Susu Cair <i>Full Cream</i>	10

II.4.3	Susu Skim Bubuk.....	11
II.4.4	Susu <i>Low Fat</i>	11
II.5	Starter Yoghurt.....	11
II.6	Bakteri Asam Laktat.....	12
II.6.1	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	13
II.6.2	<i>Streptococcus thermophilus</i>	14
II.6.3	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	15
II.7	Fermentasi	16
II.8	Buah Durian.....	17
II.9	Landasan Teori	18
II.10	Kerangka Konsep.....	20
II.11	Hipotesis Penelitian.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		21
III.1	Alat dan Bahan	21
III.1.1	Alat.....	21
III.1.2	Bahan.....	22
III.2	Tempat dan Waktu Penelitian	22
III.3	Variabel Penelitian.....	22
III.4	Prosedur Kerja.....	23
III.4.1	Formulasi Yoghurt Daily Yo.....	23
III.4.2	Pembuatan Bubur Buah Durian	23
III.4.3	Pembuatan Yoghurt Daily Yo	24
III.4.4	Pemeriksaan Kualitas Fisik Yoghurt	24
III.4.5	Pemeriksaan Kualitas Kimia Yoghurt	26
III.4.6	Pemeriksaan Kualitas Mikrobiologi Yoghurt.....	28
III.5	Analisis Hasil Penelitian.....	28
III.6	Alur Penelitian.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		30
IV.1	Formulasi Yoghurt Daily Yo.....	30
IV.2	Pembuatan Bubur Buah Durian.....	31

IV.3	Pembuatan Yoghurt Daily Yo	32
IV.4	Hasil Analisis Fisik Yoghurt.....	33
IV.4.1	Pengamatan Organoleptik	33
IV.4.2	Uji pH.....	38
IV.4.3	Uji Viskositas	42
IV.4.4	Uji Sineresis	47
IV.5	Hasil Analisis Kimia.....	52
IV.5.1	Uji Asam Laktat	52
IV.5.2	Uji Kadar Protein.....	55
IV.6	Hasil Analisis Mikrobiologi	57
IV.6.1	Uji Total Jumlah Bakteri Asam Laktat.....	57
BAB V	PENUTUP	61
V.1	Kesimpulan.....	61
V.2	Saran	61
DAFTAR	PUSTAKA	62
LAMPIRAN		71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Syarat mutu yoghurt berdasarkan SNI	6
Tabel 2. Formulasi yoghurt Daily Yo	23
Tabel 3. Hasil uji organoleptik hari ke-1	34
Tabel 4. Hasil uji pH hari ke-1, 7, dan 14	39
Tabel 5. Hasil uji viskositas pada hari ke-1, 7, dan 14.....	44
Tabel 6. Hasil uji sineresis pada hari ke-1, 7, dan 14.....	48
Tabel 7. Hasil uji asam laktat	53
Tabel 8. Hasil uji kadar protein	56
Tabel 9. Hasil uji total jumlah bakteri asam laktat.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Gambar Bakteri <i>L. bulgaricus</i> ⁽¹⁷⁾	13
Gambar 2. Gambar Bakteri <i>S. thermophilus</i> ⁽¹⁷⁾	14
Gambar 3. Gambar Mikrograf Elektron Sel <i>Lactobacillus acidophilus</i> ⁽⁴³⁾	15
Gambar 4. Buah Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)	17
Gambar 5. Kerangka Konsep	20
Gambar 6. Alur Penelitian Yoghurt Daily Yo	29
Gambar 7. Bubur buah durian	32
Gambar 8. Diagram Hasil Uji pH (n=3)	41
Gambar 9. Diagram Hasil Uji Viskositas (n=3)	46
Gambar 10. Diagram Hasil Uji Sineresis (n=3)	51
Gambar 11. Diagram Hasil Uji Asam Laktat	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Perhitungan Formula Yoghurt Daily Yo	71
Lampiran 2. Pembuatan Bubur Buah Durian.....	72
Lampiran 3. Pembuatan Yoghurt Daily Yo	73
Lampiran 4. Pemeriksaan Kualitas Yoghurt.....	75
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik.....	77
Lampiran 6. Hasil Uji Sineresis	80
Lampiran 7. Hasil Uji Asam Laktat	84
Lampiran 8. Hasil Uji Protein	87
Lampiran 9. Uji Total Bakteri Asam Laktat.....	88
Lampiran 10. Hasil Uji Total Bakteri Asam Laktat	89
Lampiran 11. Hasil Uji Statistik.....	90

ABSTRAK

Bahan baku susu dalam pembuatan yoghurt mempengaruhi kualitas pada yoghurt. Kandungan lemak yang terkandung dalam susu mempengaruhi tekstur yang terbentuk. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh variasi jenis susu dan mengetahui formula yoghurt Daily Yo rasa durian yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Penelitian dilakukan dengan memvariasikan jenis susu yaitu *full cream* bubuk, *full cream* cair, skim bubuk, dan *low fat* cair. Metode pengujian terdiri dari karakteristik fisik yaitu organoleptik, pH, viskositas, dan sineresis, karakteristik kimia yaitu kadar asam laktat dan kadar protein, dan karakteristik mikrobiologi yaitu Total Bakteri Asam Laktat. Hasil pengujian menunjukkan bahwa formula dengan basis susu *full cream* cair, skim bubuk, dan *low fat* cair berpengaruh terhadap parameter organoleptik, pH, viskositas, sineresis, kadar asam laktat, kadar protein, dan Total Jumlah Bakteri Asam Laktat, sedangkan formula dengan basis susu *full cream* bubuk hanya tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik sineresis. Formula yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) adalah formula dengan basis susu skim bubuk (LFB) dengan organoleptik berwarna putih kekuningan, tekstur kental padat, aroma dan rasa khas durian, serta konsistensi yang homogen, pH 3,980, viskositas 1346 cP, sineresis 89,931%, kadar asam laktat 1,783%, kadar protein 4,95%, dan total jumlah BAL 5×10^{13} CFU/mL. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penggunaan variasi jenis susu berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi. Formula yang memenuhi SNI adalah formula dengan basis susu skim bubuk (LFB).

Kata kunci: Yoghurt, jenis susu, karakteristik fisik, karakteristik kimia, karakteristik mikrobiologi

ABSTRACT

Milk is the raw material in making yogurt affects the quality of the yogurt. The fat content in milk affects the texture formed. The purpose of this study is to determine the effect of variations in the type of milk and find out the formula that fulfills the Indonesian National Standard (SNI). The research was conducted by varying the types of milk, such as powdered full cream, liquid full cream, powdered skim, and liquid low fat. The test method consists of physical characteristics, such as organoleptic, pH, viscosity, and syneresis, chemical characteristics, such as lactic acid content and protein content, and microbiological characteristics, such as Total Lactic Acid Bacteria. The research results showed that formulas based on liquid full cream milk, skim powder, and liquid low fat affected organoleptic parameters, pH, viscosity, syneresis, lactic acid content, protein content, and Total Number of Lactic Acid Bacteria, while formulas based on full milk Cream powder only does not affect the physical characteristics of syneresis. The formula that fulfills the Indonesian National Standard (SNI) is a formula based on powdered skimmed milk (LFB) with a yellowish-white organoleptic, thick texture, distinctive aroma and taste of durian, and homogeneous consistency, pH 3.980, viscosity 1346 cP, syneresis 89.931%, lactic acid content 1.783%, protein content 4.95%, and total LAB amount 5×10^{13} CFU/mL. This study concludes that the use of various types of milk affects the physical, chemical, and microbiological characteristics. Formulas that fulfill SNI are formulas based on powdered skimmed milk (LFB).

Keywords: Yogurt, type of milk, physical characteristics, chemical characteristics, microbiological characteristics

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Pendahuluan

Yoghurt merupakan produk susu yang dihasilkan dari fermentasi bakteri dengan tekstur mengental atau menggumpal. Kelebihan yoghurt dibandingkan dengan susu adalah yoghurt memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dan umur simpan yang lebih lama.⁽¹⁾ Zat gizi yang terkandung pada yoghurt seperti asam amino esensial, kalsium, vitamin D, riboflavin, vitamin B6, dan vitamin B12.⁽²⁾ Produk fermentasi asam laktat ini terbuat dari susu yang ditambah kultur yang mengandung *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*.⁽³⁾ Selain itu, yoghurt juga dapat ditambahkan bakteri probiotik lain yang dapat menambahkan efek kesehatan, seperti meningkatkan kekebalan tubuh, menurunkan kolesterol, dan menurunkan tekanan darah.⁽⁴⁾ Salah satu contoh bakteri probiotik yang biasa digunakan adalah *Lactobacillus acidophilus*. Beberapa peneliti menggolongkan *Lactobacillus acidophilus* ke dalam bakteri probiotik dengan golongan mikroba hidup dalam saluran pencernaan serta memperbaiki kondisi saluran pencernaan.⁽⁵⁾ Hal ini dikarenakan *L. acidophilus* memiliki kemampuan menstimulasi bakteri lokal dan mampu bertahan hidup dalam saluran pencernaan sehingga dapat menempel pada sel intestinal manusia dan menyeimbangkan mikroflora dalam saluran pencernaan.^(5,6)

Bahan baku pembuatan yoghurt selain bakteri adalah susu. Susu yang umum digunakan adalah susu murni, susu kondensasi, dan susu bubuk kering, dimana jenis susu tersebut memiliki kandungan lemak yang berbeda.⁽⁷⁾ Kandungan lemak memiliki

peran penting dalam emulsifikasi dan tekstur pada gel yang terbentuk pada yoghurt, dimana kandungan lemak yang rendah dapat menurunkan viskositas dan meningkatkan sineresis sehingga dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, dan rasa pada yoghurt.⁽⁸⁾ Sineresis merupakan peristiwa keluarnya air dari dalam sediaan.⁽⁹⁾ Karakteristik rheologi ini dipengaruhi oleh komposisi susu, suhu dan waktu pemanasan susu, tipe dan kuantitas starter kultur untuk menginokulasi susu, suhu fermentasi, dan kondisi penyimpanan produk.⁽¹⁰⁾ Berdasarkan penelitian yang menggunakan variasi jenis susu, seperti susu murni, susu skim, dan susu *full cream* sebagai bahan baku utama menunjukkan bahwa kadar asam laktat tertinggi terdapat pada susu skim, sedangkan kadar protein tertinggi terdapat pada susu segar.⁽¹¹⁾ Namun, variasi tersebut tidak berpengaruh terhadap daya terima warna, aroma, dan kekentalan pada yoghurt.⁽¹¹⁾

Salah satu produk yoghurt yang sedang dikembangkan adalah Daily Yo. Daily Yo adalah produk yoghurt probiotik yang dikembangkan oleh dosen dan mahasiswa Program Studi Farmasi Universitas Tanjungpura yang dimodifikasi menyesuaikan rasa lokal untuk menutupi rasa khas asam yang cenderung kurang disukai oleh konsumen, sehingga ditambahkan rasa buah. Buah yang cocok untuk ditambahkan ke dalam produk yoghurt adalah buah yang memiliki rasa manis yang dapat mengimbangi rasa asam pada yoghurt, seperti durian.⁽¹²⁾ Penambahan buah durian ke dalam produk yoghurt Daily Yo bertujuan untuk memperbaiki rasa dan meningkatkan nilai jual yoghurt. Selama pembuatan produk yoghurt Daily Yo *plain* ditemukan hasil yang berbeda antara susu *low fat* cair dan *full cream* cair terhadap tekstur fisik sehingga peneliti ingin mengetahui pengaruh variasi susu terhadap yoghurt Daily Yo rasa durian.

Variasi jenis susu yang digunakan adalah susu dengan kandungan lemak dan bentuk yang berbeda, seperti susu *full cream* bubuk, susu *full cream* cair, susu skim bubuk, dan susu *low fat* cair.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi jenis susu terhadap kualitas yoghurt Daily Yo rasa durian. Formula yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari 4 formula yaitu formula dengan susu *full cream* bubuk, susu *full cream* cair, susu skim bubuk, dan susu *low fat* cair. Starter kultur yang digunakan pada penelitian ini menggunakan starter yang mengandung bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, dan *Lactobacillus acidophilus*. Oleh karena itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat mengetahui pengaruh variasi jenis susu terhadap kualitas yoghurt Daily Yo rasa durian dan membantu dalam mengembangkan produk Daily Yo.

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh variasi jenis susu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi yoghurt Daily Yo rasa durian?
2. Apakah formula dengan variasi jenis susu yang berbeda pada yoghurt Daily Yo dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI)?

I.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengevaluasi pengaruh variasi jenis susu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi yoghurt Daily Yo rasa durian.
2. Untuk mengetahui formula dengan variasi jenis susu yang berbeda pada yoghurt Daily Yo yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI).

I.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Memberikan wawasan dan pengalaman di bidang bioteknologi konvensional tentang pengaruh penggunaan jenis susu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi yoghurt sehingga dapat menambah ilmu pengetahuan. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan bahan referensi untuk penelitian selanjutnya di bidang bioteknologi, khususnya dalam pembuatan yoghurt probiotik susu sapi.
2. Memberikan referensi untuk mahasiswa farmasi untuk mengembangkan formulasi yang lebih bervariasi di bidang bioteknologi, khususnya produk yoghurt. Selain itu, penelitian ini juga dapat dijadikan acuan untuk mengembangkan produk Daily Yo sehingga dapat mengembangkan dan yoghurt yang berkualitas dan memiliki nilai jual.