ENZIM KOLESTEROL REDUKTASE PADA YOGHURT HASIL,

FERMENTASI SUSU KAMBING MENGGUNAKAN

*LACTOBACTERIACEAE*

Oleh :

Dewi Suprihartini Wahyuningsih

04307141006

Pembimbing Utama : Retno Arianingrum, M.Si

Pembimbing i-cndamping : Togu Gultom, M.Pd, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi starter terhadap aktivitas enzim kolesterol reduktase pada yoghurt hasil fermentasi susu kambing mer.gaunakan *Lactobacteriaceae.*

Penelitian ini menggunakan 3 variasi perlakuan dengan 3 ulangan. Yoghurt dibuat dengan variasi konsentrasi starter yaitu 2%(v/v), 4%(v/v) dan 6%(v/v). Penentuan aktivitas enzim kolesterol reduktase dilakukan dengan metode Lieberman-Buchard menggunakan larutan standar kolesterol, d:,ngan terlebih dahulu menentukan kurva standar kolesterol. Pengukuran dilakukan pada kondisi optimal bekerjanya enzim kolesterol reduktase yaitu pada suhu 37°C, pH 6,5, waktu inkubasi 75 menit, konsenirasi substrat kolesterol 1 mg/mL, clan diukur pada panjang gelombang maksimal 625 nm.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi starter yang digunakan pada pembuatan yoghurt susu kambing menggunakan *Lactobacteriaceae* mempengaruhi besarnya aktivitas enzim kolesterol reduktase. Aktivitas enzim kolesterol reduktase pada variasi konsentrasi yoghurt 2%(v/v), 4%(v/v) clan 6%(v/v) secara berturut-turut adalah 0,0129 ; 0,0133 dan 0,01 15 Unit.