**PENGARUH KONSENTRASI STARTER TERHADAP AKTIVITAS**

**ENZIM KOLESTEROL REDUKTASE PADA YOGHURT HASIL**

**FERMENTASI SUSU KAMBING MENGGUNAKAN**

***LACTOBACTERIACEAE***

Dewi Suprihartini Wahyuningsih

0430714100s

Pembimbing Utama : Retno Arianingrum, M.Si

Pembimbing Pendamping: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 menggunakan *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, dengan terlebih dahulu menentukari kurva standar kolesterol. Pengukuran dilakukan pada kondisi optimal bekerjanya enzim koiesterol reduktase yaitu Pada suhu 37°C, pH 6,5, waktu inkubasi 75 menii; konsentrasi substrat kolesterol 1 mglmi,, dan *diukur* pada panjang gelombang maksima1625 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) dan 6%(v/v) secara berturut-turut adalah 0,0129 ; 0,0133 dan 0,0115 Unit