

## RINGKASAN

**Proses Produksi Minuman Yoghurt Rumput Laut Di UKM Cita Alam Nusantara Malang**, Adinda Angelia Salsabilla, NIM. B41211703, Tahun 2024, 37 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih M.Si. (Dosen Pembimbing), Wahyu Suci Utomo, S. Pi. M. P. (Pembimbing Lapangan).

UKM Cita Alam Nusantara (CITARA) merupakan usaha kecil menengah yang memberdayakan masyarakat melalui pengolahan dan pemanfaatan sumber daya alam terutama rumput laut. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi minuman yoghurt rumput laut dan mengetahui daya terima konsumen terhadap minuman yoghurt rumput laut. Kegiatan magang ini menggunakan metode observasi, wawancara, praktik langsung dan studi pustaka. Hasil menunjukkan bahwa proses produksi di UKM Cita Alam Nusantara terdiri dari persiapan bahan baku dan kemasan, proses pengolahan, dan distribusi. Proses pengolahan terdiri dari pasteurisasi pada suhu 66°C selama 30 menit, pendinginan pada suhu susu 41-43°C, inokulasi starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* 9%, fermentasi suhu ruang selama 6-8 jam, pencampuran larutan gula, pendinginan, pemotongan jelly rumput laut 1x1x2 cm, pencampuran, pengemasan dalam botol 250 ml, penyimpanan bersuhu 4°C. Produk minuman yoghurt rumput laut kurang disukai dari parameter warna dan tekstur sedangkan dari parameter rasa banyak disukai.

***Kata kunci:*** yoghurt, rumput laut, UKM Cita Rasa Nusantara (CITARA)