

RINGKASAN

Proses pembuatan yoghurt rumput laut *Eucheuma cottonii* di UMKM Cita Alam Nusantara, Faidah Nuril Ibadilah, NIM B32180546, Tahun 2021, 34 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Ibu Dr. Elly Kurniawati, STP, MP..Pembimbing Lapangan: Bapak Wahyu Suci Utomo, S.Pi.

Yoghurt adalah olahan yang terbuat dari susu sapi murni yang diberi tambahan starter yang kemudian difermentasi. UMKM Cita Alam Nusantara memproduksi Yoghurt rumput laut dimana produk yang dihasilkan ini memiliki keunikan yang berbahan baku dari rumput laut yang berjenis *Eucheuma cottonii*. Rumput laut didalamnya juga menambah banyak manfaat serta dapat mencukupi kebutuhan serat pangan didalam tubuh. Rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* merupakan salah satu rumput laut dari jenis alga merah (*Rhodophyta*). Rumput laut jenis ini memiliki thallus yang licin dan silindris, berwarna hijau, hijau kuning, abu-abu dan merah.

Pada proses pembuatan yoghurt rumput laut pengawasan mutu sangat penting dilakukan karena bahan baku yang digunakan merupakan kombinasi bahan pangan nabati dan hewani. Sehingga penanganannya harus benar-benar diperhatikan agar mendapat hasil yang maksimal. Pengawasan mutu yang dilakukan antara lain pengawasan mutu terhadap bahan baku, suhu saat pemasakan, suhu saat penambahan starter, suhu proses fermentasi, suhu penyimpanan produk jadi, pengecekan kebocoran plastik.

Dalam proses produksi, bahan baku yang digunakan harus memenuhi standarisasi spesifik yang telah ditentukan. Hal ini, juga berlaku pada produk yang sudah jadi, dimana setiap produksi yoghurt rumput laut akan melalui proses pengujian sampel pada Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).