

POTENSI *Lactobacillus acidophillus* dan *Lactobacillus plantarum* UNTUK PENURUNKAN KOLESTEROL PADA MINUMAN PROBIOTIK OKARA

Title	POTENSI <i>Lactobacillus acidophillus</i> dan <i>Lactobacillus plantarum</i> UNTUK PENURUNKAN KOLESTEROL PADA MINUMAN PROBIOTIK OKARA
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi <i>L. acidophillus</i> dan <i>L. plantarum</i> sebagai agensia probiotik penurun kolesterol pada minuman probiotik okara. Produk dibuat menggunakan tepung ampas tahu sebagai bahan dasar. Penurunan kolesterol dipelajari secara in vitro dengan menambahkan kolesterol pada produk. Dipelajari juga perubahan pH produk selama fermentasi. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok. Faktor yang dicoba berupa bakteri asam laktat yang terdiri dari 2 jenis yaitu <i>L. acidophillus</i> dan <i>L. plantarum</i>, dan lama fermentasi yang terdiri dari 4 taraf yaitu 0, 2, 4 dan 6 hari. Hasil penelitian menunjukkan <i>L. acidophillus</i> dan <i>L. plantarum</i> potensial sebagai agensia probiotik pada minuman probiotik okara. Penggunaan <i>L. plantarum</i> menghasilkan jumlah sel sebesar $7,94 \times 10^7$ CFU/ml, sedangkan penggunaan <i>L. acidophilus</i> menghasilkan jumlah sel sebesar $6,17 \times 10^7$ CFU/ml. <i>L. acidophillus</i> dan <i>L. plantarum</i> mampu menurunkan kolesterol pada minuman probiotik okara. <i>L. acidophilus</i> lebih mampu menurunkan kolesterol dibandingkan <i>L. plantarum</i>. Selama fermentasi juga terjadi penurunan pH, tetapi penggunaan jenis bakteri yang berbeda tidak menyebabkan perbedaan pada pH</p>
Publisher Name	Pembangunan Pedesaan
Publish Date	2012-06-25
Publish Year	2012
Doi	
Citation	
Source	Pembangunan Pedesaan
Source Issue	Vol 12, No 1 (2012)
Source Page	
Url	http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/view/213
Author	Dr. ISTI HANDAYANI, S.P, M.P