

# FORMULASI MINUMAN KOPI PROBIOTIK DENGAN KULTUR STARTER *Lactobacillus acidophilus* SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL

## ABSTRAK

AMAR AL FAWZAN

Email: amarfawzan11@gmail.com

Kopi merupakan salah satu minuman yang disukai oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa dan aroma yang luar biasa. Saat ini olahan minuman kopi sudah banyak bermunculan, namun belum mengutamakan pada aspek kesehatan, sehingga dikembangkanlah minuman kopi probiotik yang merupakan hasil fermentasi dengan menggunakan bakteri yang baik bagi tubuh manusia. Proses fermentasi mampu meningkatkan jumlah asam laktat dan menurunkan pH, sehingga akan menimbulkan cita rasa asam, meningkat keamanan pangan dan memperpanjang masa simpan karena bakteri patogen dan pembusuk akan terhambat pertumbuhannya. Fermentasi dilakukan dengan menggunakan bakteri asam laktat (BAL) *Lactobacillus acidophilus* karena menghasilkan senyawa organik dan hidrogen peroksida yang bersifat antibakteri. Bakteri patogen berbahaya karena memiliki kemampuan menginfeksi, menimbulkan penyakit dan merusak kualitas bahan pangan. Pada penelitian kali ini dibuat suatu minuman kopi probiotik yang memiliki cita rasa yang nikmat dan memenuhi standar SNI 7552:2009 dalam aspek protein, lemak dan kadar asam. Berdasarkan hasil penelitian didapatkan sediaan yang terbaik adalah formula 5 dikarenakan memiliki rasa, aroma dan tekstur yang terbaik, dengan nilai kadar protein: 4,1382%, lemak: 3,1733% dan kadar asam: 0,477%.

**Kata Kunci:** Kopi, Minuman kopi probiotik, Fermentasi, *Lactobacillus acidophilus*.

**FORMULATION OF COFFEE PROBIOTIC WITH STARTER  
*Lactobacillus acidophilus* AS FUNGTIONAL DRINK**

**ABSTRAC**

**AMAR AL FAWZAN**

Email: amarfawzan11@gmail.com

Most people in Indonesia loves coffe because it has an extraordinary taste and aroma. There are so many proces of coffee drinks, but have not prioritized the health aspect, so that probiotic coffee drinks are developed which is the result of fermentation using bacteria that are good for the human body. The fermentation process can increase the amount of lactic acid and reduce pH, and that it will cause sour taste, increase food safety and extend the shelf life because pathogenic bacteria and decay will be hampered by growth. Fermentation is carried out using *Lactobacillus acidophilus* lactic acid bacteria (BAL) because it produces organic compounds and hydrogen peroxide which are antibacterial. Pathogenic bacteria are dangerous because they have the ability to infect, disease and damage the quality of food. In this study a probiotic coffee drink was made which had a delicious taste and use the SNI 7552: 2009 standard in aspects of protein, fat and acid content. Based on the results of the study, the best preparation is formula 5 because it has the best taste, aroma and texture, with protein content: 4.1382%, fat: 3.1733% and acidic content: 0.477%.

**Key word:** Coffee, Cofee Pobiotic, Fermentation, *Lactobacillus acidophilus*.