

## ABSTRAK

**AHMAD RIZAL LASAKA. Proses Pembuatan Starter Yoghurt Susu Sapi di Unit Produktif Kultur Jaringan Pondok Pesantren Pertanian Darul Fallah Bogor, dibawah bimbingan Rahmiyati Kasim dan Marleni Limonu.**

Studi ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan starter yoghurt susu sapi pada Unit Produksi Pengolahan yoghurt di Pondok Pesantren Pertanian Darul Fallah Bogor. Metode yang digunakan dalam studi ini adalah metode observasi berpartisipasi yaitu dengan cara terlibat langsung dalam kegiatan, dan teknik pengumpulan data dilakukan melalui data primer. Data disajikan secara deskriptif. Hasil studi ini menunjukkan bahwa pembuatan starter yoghurt susu sapi yaitu meliputi pasteurisasi, inokulasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Bifidobacterium animalis*, dan inkubasi.

**Kata Kunci :** *Starter, Yoghurt, Pasteurisasi, Inokulasi bakteri*