

PENGARUH PENAMBAHAN PATI UWI (*Dioscorea alata*) SEBAGAI STABILIZER TERHADAP KUALITAS YOGHURT DITINJAU DARI KADAR PROTEIN, *TOTAL PLATE COUNT*, BAKTERI ASAM LAKTAT DAN EKSPOLISAKARIDA

*THE EFFECT OF UWI STARCH (*Dioscorea alata*) ADDITION AS STABILIZER ON PROTEIN CONTENT, TOTAL PLATE COUNT, LACTIC ACID BACTERIA AND EXOPOLYSACCHARIDE OF YOGHURT*

Yanuar Halim Pramudya¹, Imam Thohari² dan Mustakim²

¹Mahasiswa Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

²Dosen Bagian Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

Email : yanuarhp@gmail.com

ABSTRAK