

UJI ORGANOLEPTIK YOGHURT BERBAHAN BAKU SUSU KACANG KEDELAI BERDASARKAN LAMA WAKTU FERMENTASI

Johannes Kurniawan¹,

¹*Akademi Pariwisata Bunda Mulia*

ABSTRAK

Yoghurt adalah produk susu hasil fermentasi oleh mikroba bakteri. Fermentasi dari laktosa menghasilkan asam laktat yang bekerja pada protein susu, sehingga membuat yoghurt lebih padat serta memiliki tekstur, citarasa, dan aroma yang khas. Umumnya yoghurt dibuat menggunakan susu sapi, namun dengan kemajuan bioteknologi yoghurt dapat pula berasal dari susu nabati, misalnya soyghurt bahan baku susu (kacang kedelai) dan cocoghurt (santan kelapa).

Data diambil dari semua unit penelitian, berupa hasil lama waktu fermentasi (dengan perlakuan 0 – 24 jam). Lama waktu fermentasi adalah lama waktu yang diperlukan saat proses fermentasi susu menjadi yoghurt dengan menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah kualitas fisik dan organoleptik yoghurt. Berdasarkan lama waktu fermentasi yang dihasilkan dari perlakuan fermentasi susu kacang kedelai menjadi yoghurt 0 jam, 12 jam, dan 24 jam.

Setelah melakukan penelitian pada perlakuan susu kacang kedelai dengan perlakuan 0 – 24 jam dengan 24 unit penelitian di dapatkan hasil bahwa tidak adanya pengaruh nyata pada perlakuan fermentasi pada 0 jam, 12 jam, dan 24 jam. Diperoleh nilai t hitung sebesar $0.847 < t \text{ tabel } 2.086$ dan nilai sig. $0.406 > 0.05$. Maka dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang artinya perlakuan lama waktu fermentasi tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas organoleptik yoghurt.

Kata Kunci: Organoleptik, Kacang Kedelai, Susu Kacang Kedelai, Fermentasi, Yoghurt

ABSTRACT

Yogurt is a milk product that is fermented by microbial bacteria. Fermentation of lactose produces lactic acid which acts on milk protein, making yogurt denser and has a distinctive texture, flavor and aroma. Generally yogurt is made using cow's milk, but with advances in yogurt biotechnology can also come from vegetable milk, for example soyghurt raw material for milk (soybeans) and cocoghurt (coconut milk).

*Data is taken from all research units, in the form of fermentation time (with treatment 0 - 24 hours). The length of time for fermentation is the length of time needed when fermentation of milk to yogurt using *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. The parameters measured in this study are the physical and organoleptic qualities of yogurt. Based on the fermentation time resulting from the fermentation of soy bean milk into yogurt 0 hours, 12 hours, and 24 hours.*

After doing research on the treatment of soybean milk with a treatment of 0 - 24 hours with 24 research units in getting results that there is no significant effect on fermentation treatment at 0 hours, 12 hours, and 24 hours. Obtained t value is $0.847 < t$

table 2.086 and sig value. $0.406 > 0.05$. Then it can be concluded that H_0 is accepted and H_1 is rejected, which means the treatment of fermentation time does not significantly affect the organoleptic quality of yogurt.

Keywords: *Organoleptics, Soy Beans, Soy Bean Milk, Fermentation, Yoghurt.*

PENDAHULUAN

Upaya untuk meningkatkan produksi pangan dilakukan dengan berbagai metode baik yang bersifat konvensional, maupun non konvensional. Beragam cara pengembangan metode untuk menghasilkan protein dari sumber-sumber baru, termasuk fermentasi mikroorganisme. Bakteri, khamir, dan alga dalam jumlah besar dapat merupakan sumber penting bahan makanan bagi manusia dan hewan. Jasad-jasad renik ini dapat dibiakkan untuk menghasilkan sejumlah besar sel yang kaya akan protein (protein sel tunggal).

Protein sel tunggal dalam bahan pangan berlimpah, tetapi pemanfaatannya yang masih belum maksimal. Ada beragam kacang-kacangan maupun biji-bijian yang kurang dimanfaatkan, padahal di sisi lain bahan pangan tersebut memiliki kandungan protein nabati yang cukup tinggi.

Kacang kedelai selama ini menduduki peran penting sebagai sumber pangan protein nabati, sehingga kedelai dijadikan dalam berbagai bentuk jenis pangan. Beberapa penelitian mencari alternatif biji-bijian lainnya yang mempunyai kandungan protein yang hampir setara dengan biji kacang kedelai untuk dijadikan bahan dasar dalam beberapa produk pangan, seperti susu nabati yang diolah menjadi makanan atau minuman fermentasi.

Pada penelitian ini kedelai yang diteliti dalam bentuk susu kedelai untuk dijadikan yoghurt. Hasil penelitian berupa data uji kualitas organoleptik yoghurt berupa tekstur, aroma, dan rasa dari beberapa panelis yang diambil datanya berdasarkan analisis variansi menunjukkan lama waktu fermentasi berpengaruh terhadap kualitas organoleptik yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi terhadap kualitas organoleptik yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai. Serta, untuk mengetahui lama waktu yang efektif dalam menghasilkan yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai yang terbaik berdasarkan uji organoleptic.

TINJAUAN PUSTAKA

Susu kedelai adalah hasil ekstraksi dari kedelai. Komposisi gizi susu kedelai hampir sama dengan susu sapi. Oleh karena itu, susu kedelai dapat digunakan sebagai pengganti susu sapi. Komposisi gizi di dalam susu kedelai dan susu sapi dapat dilihat pada Tabel 1.1;

Tabel 1.1

Komposisi gizi susu kedelai cair dan susu sapi (dalam 100 gram)

Komponen	Susu Kedelai	Susu Sapi
Air (%)	88.60	88.60
Kalori (Kkal)	52.99	58.00
Protein (%)	4.40	2.90
Lemak (%)	2.50	0.30
Karbohidrat (%)	3.80	4.50
Kalsium (mg)	15.00	100.00
Fosfor (mg)	49.00	90.00
Natrium (mg)	2.00	16.00
Besi (mg)	1.20	0.10
Vitamin A (%)	0.02	0.20
Vitamin B1 (%)	0.04	0.04
Vitamin B2 (%)	0.02	0.15
Asam lemak Jenuh (%)	40-48	60-70
Asam lemak tidak jenuh (%)	52-60	30-40
Kolesterol (%)	0.00	9.24-9.9
Abu (gram)	0.50	0.70

Sumber: Cahyadi, 2007

Penelitian tentang susu kedelai pernah dilakukan Yuwono dan Susanto (2006) mengenai pengaruh perbandingan air: kedelai dalam pengolahan susu kedelai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan jumlah air dari rasio air dan kedelai 10:1 sampai 30:1, mengurangi total padatan, protein dan kalsium susu kedelai. Penelitian lain mengenai pengaruh varietas biji kedelai terhadap kualitas susu kedelai pernah dilakukan oleh Gesinde, et al (2008). Varietas kedelai yang diteliti yaitu kedelai varietas TGX 196-2E, TGX 536-02D, dan TGX 923-2E. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedelai varietas TGX 196-2E memiliki nilai total padatan, pH, kadar abu dan kadar protein tertinggi, kedelai varietas TGX 536-02D dan TGX 923-2E memiliki nilai kadar abu dan rendemen tertinggi. Sedangkan uji organoleptik menunjukkan perbedaan yang signifikan pada warna, tekstur dan bau dari ketiga varietas kedelai yang digunakan.

Khamidah dan Istiqomah (2012) juga pernah melakukan penelitian mengenai pengaruh varietas dan tingkat pengenceran terhadap mutu susu kedelai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa susu kedelai dengan tingkat pengenceran dan varietas yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna susu kedelai terutama notasi a dan b, semakin rendah tingkat pengenceran warna susu kedelai semakin kuning pekat. Sedangkan berdasarkan kadar serat, tingkat kecerahan, total padatan terlarut, viskositas dan kadar protein perbedaan varietas dan tingkat pengenceran tidak memberikan pengaruh yang nyata. Berdasarkan penerimaan panelis secara umum panelis menyukai susu kedelai dengan varietas Kaba pada tingkat pengenceran 1:10 dengan tingkat kesukaan sebesar 3,45 (suka).

Produk susu fermetasi secara umum dapat dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu produk susu fermentasi dan keju. Hampir semua konstituen awal pada produk susu fermentasi masih ada, dengan pengecualian sebagaian konstituen yang telah dimetabolisme mikroorganisme. Pada keju, porsi sebagaian besar konstituen awal susu dikeluarkan

dalam dadih untuk memperoleh produk akhir. Sedangkan salah satu produk olahan susu yang telah banyak dikembangkan adalah susu fermentasi, suatu sebutan bagi suatu produk olahan susu yang didapat melalui proses fermentasi, suatu proses perombakan bahan-bahan organik yang dilakukan dengan bantuan enzim yang dihasilkan oleh mikrobia. Menurut Afrianti (2013), yoghurt adalah susu terkoagulasi dari proses fermentasi asam laktat melalui aktifitas *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Selain dibuat dari susu segar, yoghurt juga dapat dibuat dari susu skim (susu tanpa lemak) yang dilarutkan dalam air dengan perbandingan tertentu tergantung pada kekentalan produk yang diinginkan. Selain dari susu hewani, yoghurt dapat dibuat dari campuran susu skim dengan susu nabati.

Fermentasi yang terjadi dalam proses pembuatan susu fermentasi adalah fermentasi asam laktat. Nama ini diberikan karena dihasilkannya asam laktat sebagai produk fermentasi dari glukosa. Bakteri asam laktat di dalam susu merupakan bakteri asam laktat homofermentatif, misalnya *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang memproduksi asam laktat selama fermentasi glukosa. Kemampuannya memproduksi asam laktat yang tinggi dalam proses fermentasi, produk fermentasi akan lebih awet, sehingga fermentasi merupakan salah satu cara pengawetan makanan, dalam hal ini susu. Bakteri asam laktat biasanya digunakan untuk memperbaiki kualitas susu serta memperpanjang masa simpan. Menurut Ratnawati (1995), terbentuknya asam laktat, pH akan turun dan mencegah adanya bakteri pembusuk, seperti *Clostridium*, *Staphylococcus*, *Enterobacteriaceae* dan bakteri psikrofilik yang lain, misalnya *Pseudomonas*.

Fermentasi menggunakan kombinasi galur probiotik dengan senyawa-senyawa prebiotik dan biogenik. Senyawa prebiotik adalah senyawa-senyawa yang tidak dihidrolisis atau diabsorpsi oleh usus halus karena gangguan genetik, sehingga tidak mampu menghasilkan enzim laktase dalam saluran pencernaan manusia (penyerapan dalam usus halus) tetapi senyawa prebiotik ini dapat merangsang pertumbuhan bakteri asam laktat seperti bifidobakteria. Senyawa-senyawa semacam ini misalnya transgalaktosil oligosakarida (TOS) dan 6'-galaktosillaktose yang diproduksi secara enzimatis dari laktosa, frukto-oligosakarida yang diproduksi secara enzimatis dari sukrosa, frukto-galakto-oligosakarida, dan inulin. Senyawa biogenik adalah senyawa-senyawa yang mempunyai efek langsung terhadap tubuh, misalnya merangsang respon imun, atau menekan pembentukan tumor, reaksi peroksida, dan hiperkolesterolemia, Fardiaz (2005).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, Menurut Ali Hanifah (2010) karena adanya perlakuan yang diberikan pada objek yang diteliti serta adanya control penelitian yang berperan sebagai pembanding. Sugiyono (2016), Penelitian yang dilakukan dengan memberikan perlakuan (treatment) terhadap objek penelitian serta adanya control penelitian. Penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali. Menurut Sugiyono (2015), sampel adalah bagian atau jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti akan mengambil sampel dari populasi itu. Apa yang dipelajari dari sampel itu, kesimpulannya akan diberlakukan

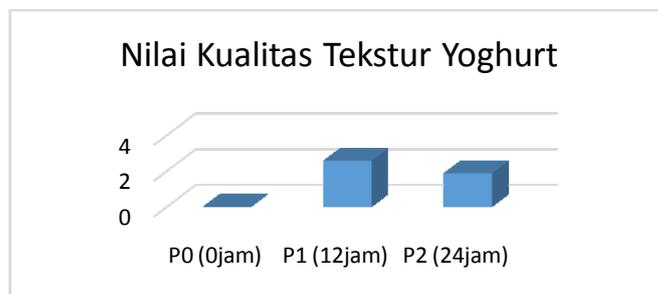
untuk populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus betul-betul representatif (mewakili). Adapun sample yang diambil untuk penelitian ini adalah susu kacang yang digunakan dalam eksperimen. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu dilakukan selama 12 jam sekali selama 3 hari. Data yang dikumpulkan untuk variable kualitas fisik susu kedelai meliputi 3 parameter, yaitu tekstur, aroma, dan rasa. Data yang dikumpulkan untuk setiap parameter merupakan data skor yang di peroleh dari beberapa panelis.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Parameter Kualitas Tekstur Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai

Tabel 1.2 Data Nilai Kualitas Tekstur Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi

Perlakuan lama waktu fermentasi	Rata - rata	Indikator
P0 (0jam)	0	Sangat Encer
P1 (12jam)	2.58	Lembut
P2 (24jam)	1.88	Encer
Rata - rata Keseluruhan	1.49	



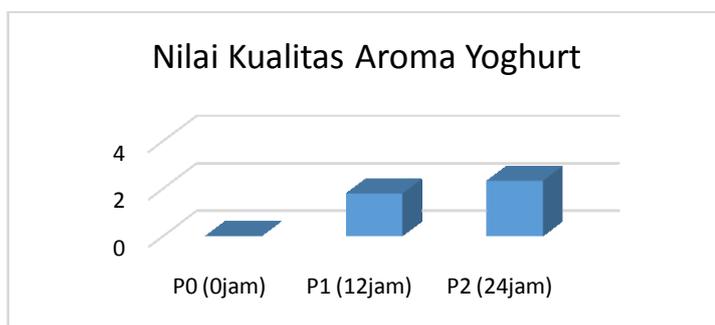
Gambar 1.1 Grafik Uji Kualitas Organoleptik (Tekstur) Yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai. Berdasarkan lama waktu fermentasi 0 – 24jam

Berdasarkan data Tabel 1.2 terlihat bahwa rata-rata nilai kualitas tekstur yoghurt untuk setiap taraf perlakuan menunjukkan adanya variasi data. Hal ini terbukti pada nilai rata – rata kualitas tekstur yoghurt berbahan baku susu dari kacang kedelai yang tertinggi adalah pada lama waktu fermentasi 12jam dimana memiliki nilai rata – rata sebesar 2.58 dengan indikator lembut. Nilai rata – rata kualitas tekstur yoghurt susu berbahan baku kacang kedelai terendah pada 24jam sebesar 1.88 dengan indicator Encer.

Parameter Kualitas Aroma Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai

Tabel 1.3 Data Nilai Kualitas Aroma Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi

Perlakuan lama waktu fermentasi	Rata - rata	Indikator
P0 (0jam)	0	Tidak Berbau
P1 (12jam)	1.79	Tidak Berbau
P2 (24jam)	2.33	Sedang (Agak berbau)
Rata - rata Keseluruhan	1.37	



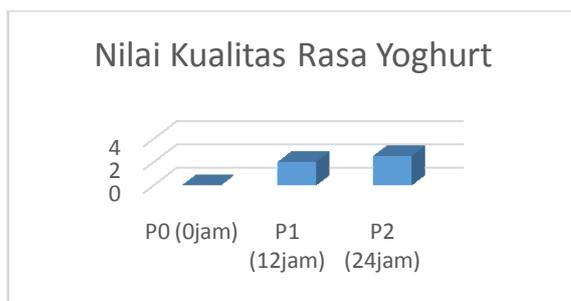
Gambar 1.2 Grafik Uji Kualitas Organoleptik (Aroma) Yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai. Berdasarkan lama waktu fermentasi 0 – 24jam

Berdasarkan data Tabel 1.3 terlihat bahwa rata-rata nilai kualitas Aroma yoghurt untuk setiap taraf perlakuan menunjukkan adanya variasi data. Hal ini terbukti pada nilai rata – rata kualitas tekstur yoghurt berbahan baku susu dari kacang kedelai yang tertinggi adalah pada lama waktu fermentasi 24jam dimana memiliki nilai rata – rata sebesar 2.33 dengan indikator Sedang (Agak Berbau). Nilai rata – rata kualitas tekstur yoghurt susu berbahan baku kacang kedelai terendah pada 12jam sebesar 1.79 dengan indicator Tidak Berbau.

Parameter Kualitas Rasa Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai

Tabel 1.4 Data Nilai Kualitas Rasa Yoghurt Berbahan Baku Susu Kacang Kedelai Berdasarkan Lama Waktu Fermentasi

Perlakuan lama waktu fermentasi	Rata - rata	Indikator
P0 (0jam)	0	Tidak Asam
P1 (12jam)	2.00	Tidak Asam
P2 (24jam)	2.54	Agak asam
Rata - rata Keseluruhan	1.50	



Gambar 1.3 Grafik Uji Kualitas Organoleptik (Rasa) Yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai. Berdasarkan lama waktu fermentasi 0 – 24jam

Berdasarkan data Tabel 1.4 terlihat bahwa rata-rata nilai kualitas Rasa yoghurt untuk setiap taraf perlakuan menunjukkan adanya variasi data. Hal ini terbukti pada nilai rata – rata kualitas tekstur yoghurt berbahan baku susu dari kacang kedelai yang tertinggi adalah pada lama waktu fermentasi 24jam dimana memiliki nilai rata – rata sebesar 2.33 dengan indikator Agak Asam. Nilai rata – rata kualitas tekstur yoghurt susu berbahan baku kacang kedelai terendah pada 12jam sebesar 2.00 dengan indikator Agak Asam.

Tabel 1.5 Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized	t	Sig.
	B	Std. Error	Coefficients Beta		
1	(Constant)	3.011	1.048	2.874	.009
	Fermentasi	.394	.465	.178	.847

Berdasarkan Tabel 1.5 diatas, diperoleh nilai t hitung sebesar $0.847 < t$ tabel 2.086 dan nilai sig. $0.406 > 0.05$. Maka dapat disimpulkan bahwa H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang artinya perlakuan lama waktu fermentasi tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas organoleptik yoghurt.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh penulis tentang uji organoleptik yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai berdasarkan lama waktu fermentasi, didapatkan kesimpulan bahwa waktu fermentasi selama 12 jam dan 24 jam tidak berpengaruh terhadap perubahan yang terjadi pada yoghurt. Dengan hanya melakukan perbedaan selama 12 jam dan 24 jam belum membuktikan adanya pengaruh terhadap perubahan susu kacang kedelai menjadi yoghurt. Dengan dilakukannya uji organoleptik para responden lebih cenderung mengatakan bahwa tekstur, aroma, dan rasa dari yoghurt yang terbuat dari susu kacang kedelai dapat diterima dan dikonsumsi layaknya yoghurt sebagai pengganti susu sapi.

Penelitian yang dilakukan oleh penulis tentang uji organoleptik yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai berdasarkan lama waktu fermentasi, sebagai bahan masukan dan pertimbangan menambahkan masa fermentasi dengan 36jam, 48jam,

60jam dan 72jam dalam perlakuannya. Dimana dapat melanjutkan penelitian yang ada untuk dapat menggunakan bahan nabati untuk pengganti susu sapi kedepannya seperti produk keju atau minuman probiotik lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliana. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Ali Hanifah, Kemas, *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rajawali Pers, 2010.
- Amanah, Dita. 2010. "Pengaruh Harga, dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Majestyk Backry & Cake Shop Cabang H.M Yamin Medan". *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. Vol 2, No 1, Tahun 2010: Universitas Negeri Medan
- Aniswatul Khamidah dan Nurul Istiqomah., 2012, *Pengolahan sari kedelai sebagai dukungan akselerasi peningkatan gizi masyarakat*, Seminar Nasional: Kedaulatan Pangan dan Energi.
- Brooks, G.F., Janet, S.B., Stephen A.M. 2007. *Jawetz, Melnick and Adelbergs, Mikrobiologi Kedokteran Edisi 23*, Alih Bahasa oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E.B., Mertaniasih, N.M., Harsono, S., dan Alimsardjono, L. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. pp. 163, 170, 225-31, 253
- Fardiaz, Srikandi. 2005. *Tanaman berkhasiat Antioksidan*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Gesinde, A.F., O.M. Oyaowe and A. Adebisi. (2008). *Comparative Studies on the Quality and Quantity of Soymilk from Different Varieties*. *Pakistan Journal of Nutrition* 7 (1): 157-160. 27 Oktober 2009.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. 2012. *Prinsip – prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jilid I. Jakarta: Erlangga.
- Margaretha S. & Edwin Japarianto (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Rukmana, R. dan Yuyun Yuniarsih., 1996. *Kedelai Budidaya dan pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta
- Sudarsono, Ratnawati dan Budiwati. 2003. *Taksonomi Tumbuhan Tinggi Yogurt*. Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Suprpti, Lies. 2005. *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta
- Suprpto. 2001. **Bertanam Kedelai**. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Warisno dan Dahana. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yuwono, Hayati, dan Wulan. 2012 *Karakterisasi fisik, kimia dan fraksi protein 7s dan 11s sepuluh varietas kedelai produksi Indonesia*, Jakarta. *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Yuwono, SS dan Susanto, T. 2006. *Pengaruh Perbandingan Kedelai : Air pada Proses Ekstraksi terhadap Ekstrakta bilitas Padatan Protein dan Kalsium Kedelai serta Rasio Fraksi Protein 75/115*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7 (2) : 71-77.

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018

ISSN No:

BIODATA

Johannes Kurniawan, S.ST.Par., M.Par., dilahirkan di Semarang, 08Oktober 1992. Tamat Sekolah Dasar di Sekolah swasta Providentia Kebon Jeruk, Jakarta Barat tahun 2004. Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SMP) diselesaikan pada tahun 2007 di SMP Sekolah swasta Providentia Kebon Jeruk, Jakarta Barat. Lulus Sekolah Menengah Atas (SMA) Providentia tahun 2010. Tahun 2010 mulai kuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti dan lulus sarjana muda pada tahun 2014 dengan gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata(S.ST.Par.). Pendidikan pascasarjana (S-2) ditempuh tahun 2015 dan lulus tahun 2017 dengan gelar Magister Pariwisata (M.Par.) di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Johannes Kurniawan, S.ST.Par., M.Par., mulai mengajar (sambil kuliah pascasarjana) tahun 2015 sebagai asisten dosen bidang Pelayanan Makanan dan Minuman di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, Tanah Kusir, Jakarta Selatan. Tahun 2018 sampai sekarang menjadi dosen Kopertis III dipekerjakan pada pada Program Studi Perhotelan, Hospitality dan Pariwisata di Akademi Pariwisata Bunda Mulia dan Universitas Bunda Mulia.

Selain sebagai tenaga pengajar, sejak tahun 2015 pernah menjabat sebagai Manajer Sertifikasi di Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Tugas sampingannya juga menjadi penguji atau assessor kompetensi pada bidang sertifikasi *Food and Beverage Service* dan *Food Production*. Selain mengajar, kegiatan yang disukai adalah mengasah potensi diri dan mahasiswa dalam bidang *mixology* dengan melakukan berbagai uji coba dengan minuman-minuman. Agar nantinya diharapkan mahasiswa dapat menjadi *enterpereneur* dalam pengembangan ilmu dan usaha menengah.