

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Karagenan.....	9
2.1.1 Manfaat Karagenan	9
2.1.2 Jenis-Jenis Karagenan	12
2.1.3 Standar Mutu Karagenan.....	14
2.1.4 Karakteristik Karagenan.....	15
2.2. Yogurt.....	15
2.2.1 Karakteristik Yogurt.....	16
2.2.2 Nutrisi Yogurt	17
2.2.3 Manfaat Yogurt	17
2.2.4 Proses Pembuatan Yogurt	19
2.3. Bakteri Asam Laktat.....	20
2.3.1 Bakteri <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	21
2.3.2 Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i>	23
2.4. Viabilitas Sel Bakteri	24
2.5. Analisis Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL)	25
2.6. Analisis Pendugaan Umur Simpan.....	26

2.7. Hipotesis Penelitian.....	29
III. METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.2. Alat Penelitian	30
3.3. Bahan Penelitian.....	31
3.3.1 Bahan Baku	31
3.3.2 Bahan Kimia.....	31
3.4. Variabel Penelitian	31
3.4.1 Variabel Bebas	32
3.4.2 Variabel Terikat	32
3.4.3 Variabel Kontrol.....	33
3.5. Tahapan Penelitian	33
3.5.1 Penelitian Pendahuluan	34
3.5.2 Pembuatan Yogurt dengan Penambahan Berbagai Jenis Karagenan	34
3.5.3 Analisis Viabilitas Bakteri Asam Laktat Produk YOGUKARA	35
3.5.4 Analisis Pendugaan Umur Simpan dengan Metode ASLT.....	38
3.6. Rancangan Penelitian	41
3.6.1 Layout Penelitian Viabilitas Sel Bakteri Asam Laktat	42
3.6.2 Layout Penelitian Pendugaan Umur Simpan	43
3.7. Pengolahan dan Analisa Data.....	44
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Penelitian Pendahuluan	45
4.2. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Taraf Perbandingan Karagenan terhadap Viabilitas Sel Bakteri Asam Laktat Yogurt Karagenan	53
4.3. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Taraf Perbandingan Karagenan terhadap Pendugaan Umur Simpan Yogurt Karagenan	64
V. KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1. Kesimpulan.....	79
5.2. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	92