

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAH ETD	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Kambing	5
<i>Mishti doi</i>	6
Umbi Dahlia.....	7
Ekstrak Umbi Dahlia	8
Prebiotik	10
Inulin.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE.....	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi Penelitian.....	18

Bahan penelitian	18
Alat penelitian	18
Metode Penelitian	19
Pembuatan ekstrak umbi dahlia	19
Persiapan kultur starter	20
Pembuatan <i>mishti doi</i>	22
Rancangan percobaan	23
Pengujian Bahan Baku	23
Uji Bahan Baku Susu	23
Uji Bahan Baku Ekstrak Umbi Dahlia	27
Pengujian <i>Mishti Doi</i>	29
Uji Tekstur	29
Uji Sineresis	29
Uji pH	30
Uji Keasaman	30
Uji Kadar Air dan <i>Total Solid</i>	30
Uji Nilai <i>Brix</i>	31
Uji Total Bakteri Asam Laktat	31
Uji Sensoris	32
Analisis Data	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Bahan Baku Pembuatan <i>Mishti Doi</i>	34
Susu	34
Ekstrak Umbi Dahlia	36
Kualitas Fisiko-kimia <i>Mishti Doi</i>	38
Nilai Tekstur	38
Nilai Sineresis	39
Nilai pH	41
Nilai Keasaman	42
Kadar Air dan <i>Total Solid</i>	44
Nilai <i>Brix</i>	45
Kualitas Mikrobiologis <i>Mishti Doi</i>	47

Kualitas Sensoris <i>Mishti Doi</i>	48
Rasa.....	49
Aroma.....	50
Tekstur	51
Warna.....	52
Daya Terima	52
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan	54
Saran.....	54
RINGKASAN	55
DAFTAR PUSTAKA	63
UCAPAN TERIMA KASIH	69
LAMPIRAN	71