

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur Starter Fermentasi Susu	7
2.2. Probiotik Sebagai Starter Dalam Fermentasi Susu.....	11
2.3. Yogurt dan Susu Fermentasi	14
2.4. Karakteristik Fisik Susu Fermentasi.....	18
2.4.1. Viskositas	18
2.4.2. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC)	20
2.4.3. Total Padatan.....	21
2.4.4. Sineresis	22
2.5. Hipotesis	23
BAB III	24
METODOLOGI PENELITIAN.....	24

3.1.	Bahan Penelitian.....	24
3.2.	Alat Penelitian	24
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.4.	Tahapan Penelitian	25
3.4.1.	Pembuatan Kultur Starter Bubuk	26
3.4.2.	Pembuatan Kultur Starter Cair	27
3.4.3.	Fermentasi Susu dengan Variasi Rasio Kultur Starter Campuran Cair	28
3.4.4.	Fermentasi Susu dengan Variasi Rasio Kultur Starter Campuran Bubuk	30
3.5.	Cara Analisis	31
3.5.1.	Analisis Viskositas	31
3.5.2.	Analisis <i>Water Holding Capacity</i>	32
3.5.3.	Analisis Sineresis	32
3.5.4.	Uji Total Padatan.....	33
3.5.6.	Karakteristik Sensoris Secara Deskriptif	34
3.6.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	35
BAB IV		36
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		36
4.1.	Viskositas	36
4.2.	<i>Water holding capacity</i> (WHC)	41
4.3.	Sineresis.....	44
4.4.	Total Padatan	48
4.5.	Karakteristik sensoris secara deskriptif	50
BAB V.....		55
KESIMPULAN DAN SARAN.....		55
5.1.	Kesimpulan.....	55
5.2.	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN		60