

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Kedelai Kuning .....	7
2.2 Sari Kedelai .....	9
2.3 Yoghurt Sari Kedelai .....	12
2.4 Karakteristik Fisikokimia Soya Yogurt .....	17
2.5 Karakteristik Sensoris Soya Yogurt .....	20
2.6 Karagenan .....	20
2.7 Hipotesis Penelitian .....	24
BAB III METODOLOGI PERCOBAAN .....	26
3.1. Bahan Penelitian .....	26
3.2. Peralatan Penelitian .....	26
3.3. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	26
3.4. Tahapan Penelitian .....	27
3.4.1. Pembuatan Sari Kedelai .....	27
3.4.2. Pembuatan Kultur Starter II .....	28
3.4.3. Pembuatan Soya Yoghurt .....	29
3.5. Prosedur Uji .....	30
3.5.1. Prosedur Uji Fisik .....	30
3.5.1.1. Uji Viskositas .....	30

3.5.1.2. Uji Sineresis .....	31
3.5.1.3. Analisis Warna .....	31
3.5.2. Prosedur Uji Kimia .....	32
3.5.2.1. Analisis Total Asam Titrasi .....	32
3.5.2.2. Analisis pH .....	33
3.5.3. Prosedur Uji Total Bakteri Asam Laktat .....	33
3.5.4. Prosedur Uji Sensoris/Organoleptik .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
4.1 Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Viskositas Soya Yogurt .....	36
4.2 Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap % Sineresis Soya Yogurt .....	39
4.3 Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Warna Soya Yogurt .....	42
4.4 Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Total Asam Titrasi dan pH Soya Yogurt .....	45
4.5 Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Total Bakteri Asam Laktat Soya Yogurt .....	48
4.6 Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Sensoris/Organoleptik Soya Yogurt .....	51
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>56</b>
5.1 Kesimpulan .....	56
5.2 Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>