

DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	4
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Kedelai.....	4
2. Susu Kedelai	5
3. Lidah Buaya.....	8
4. Daun Pandan.....	9
5. Fermentasi Bakteri Asam Laktat	10
7. Aktivitas Antimikrobia Bakteri Asam Laktat.....	15
8. Bakteri Patogen.....	16
9. Minuman Susu Fermentasi.....	19
B. Hipotesis	20
BAB III. METODE PENELITIAN	21
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
B. Bahan	21
C. Alat	21
D. Rancangan Penelitian	22
E. Prosedur Kerja	23
1. Persiapan Isolat Bakteri Asam Laktat	23
2. Pembuatan Starter.....	24
3. Pembuatan dan Formulasi Soyghurt.....	25
4. Perhitungan Jumlah Total Bakteri Asam Laktat.....	29
5. Pengujian Kualitas Soyghurt.....	30
6. Uji Aktivitas Antimikrobia	34
F. Analisis Data	35
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	36
B. Uji Kualitas Produk Fermentasi	38
1. Uji Fisikawi	38

2. Uji pH (Derajat Keasaman)	41
3. Total Asam Laktat	43
4. Uji Total Protein	44
C. Uji Antimikrobia	47
BAB V. PENUTUP	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	61