



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	.ii
Sampul Dalam.....	.ii
Halaman Pengesahaniii
Prakata.....	.v
Daftar Isi.....	.vii
Daftar Tabelix
Daftar Gambar.....	.x
Daftar Lampiranxi
Intisarixii
<i>Abstract</i>xiii
Bab I PENDAHULUAN1
A. Latar Belakang1
B. Permasalahan.....	.3
C. Tujuan4
D. Manfaat4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	.5
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	.5
1. Kacang Almond.....	.5
2. Madu.....	.9
3. Bakteri Asam Laktat.....	.12
4. Fermentasi14
B. HIPOTESIS.....	.16
BAB III METODE17
A. Tempat dan Waktu Penelitian17
B. Alat dan Bahan.....	.17
C. Cara Kerja17
1. Pembuatan Susu Kacang Almond17
2. Pembuatan Kultur Starter18
3. Fermentasi Susu Kacang Almond19
4. Uji Organoleptik.....	.20
5. Uji Total BAL.....	.21
6. Uji Kadar Asam Laktat.....	.22
7. Uji pH23
8. Uji Antibakteri.....	.24
9. Uji Protein24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	.27
1. Uji Organoleptik28
2. Total BAL.....	.33
3. Kadar Asam Laktat35
4. pH.....	.37
5. Antibakteri38
6. Protein41
BAB V SIMPULAN DAN SARAN43
A. Simpulan43
B. Saran.....	.43



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Madu Terhadap Kualitas Yogurt Susu Almond (*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb)

BERNADETTE ROSARI PUTRI ROSMANTORO, Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	48