

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Susu	8
2.2 Yogurt.....	10
2.3 Yogurt <i>Drink</i>	12
2.4 Fermentasi Yogurt	14
2.5 Bakteri Asam Laktat	17
2.6 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	18
2.7 <i>Streptococcus thermophilus</i>	19
2.8 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13.....	20
2.9 Probiotik	23
2.10 Yogurt Probiotik.....	24
2.11 Viabilitas.....	26
2.12 Hipotesis	27
BAB 3. METODE PENELITIAN	28
3.1 Bahan Penelitian.....	28
3.2 Alat Penelitian	29
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.4 Tahapan Penelitian	29
3.4.1 Pembuatan Yogurt <i>Base</i>	30
3.4.2 Pembuatan Yogurt <i>Drink</i>	31
3.5 Desain Penelitian.....	32
3.5.1 Pembuatan Yogurt <i>Base</i>	32
3.5.2 Penentuan Suhu Fermentasi	32
3.5.3 Pembuatan Yogurt <i>Drink</i>	33
3.6 Metode Analisa.....	33
3.6.1 Viabilitas Sel	33
3.6.2 Pengukuran pH.....	34
3.6.3 Total Asam Titrasi	35



3.6.4 Viskositas	35
3.6.5 Warna	35
3.6.6 Evaluasi Sensoris.....	36
3.7 Variabel Penelitian	36
3.8 Rancangan Percobaan.....	37
3.9 Analisis Statistik.....	37
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Penentuan Suhu Fermentasi	38
4.2 Penurunan pH Selama Fermentasi.....	43
4.3 Viabilitas Sel	44
4.4 pH dan Total Asam Titrasi	47
4.5 Viskositas	49
4.6 Warna	52
4.7 Evaluasi Sensoris.....	53
BAB 5. PENUTUP	56
5.1 Kesimpulan.....	56
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
Lampiran.....	67