

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PEGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	6
1.4 Manfaat.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Susu Rendah Laktosa (<i>Low Lactose</i>)	8
2.2 Yogurt.....	10
2.2.1 Definisi Yogurt	11
2.2.2 Jenis Yogurt	13
2.3 Bakteri Asam Laktat.....	14
2.3.1 <i>Streptococcus thermophilus</i>	15
2.3.2 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	16
2.3.4 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13.....	16
2.4 Viabilitas BAL	18
2.5 Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Bahan dan Alat	20
3.2 Waktu dan Lokasi.....	21
3.3 Tahapan Penelitian	22

3.3.1 Pembuatan Yogurt Base.....	22
3.3.3 Pembuatan <i>Yogurt drink</i>	23
3.4 Metode Analisis.....	24
3.4.1 Jumlah Sel.....	24
3.4.2 pH.....	25
3.4.3 Total Asam Titrasi	26
3.4.4 Warna.....	26
3.4.5 Viskositas.....	26
3.4.6 Uji Sensoris.....	27
3.5 Variabel Penelitian	27
3.6 Analisis Data	28
3.7 Rancangan Percobaan.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Variasi Suhu Fermentasi pada Pembuatan <i>Yogurt drink</i>	29
4.1.1 Kurva Pertumbuhan Bakteri	29
4.1.2 Perubahan pH Selama Proses Fermentasi.....	32
4.2 Profil <i>Yogurt drink</i> Low Lactose Selama Penyimpanan	33
4.2.1 Jumlah BAL & <i>L. plantarum</i> Selama Masa Penyimpanan.....	33
4.2.2 pH dan Asam Titrasi Selama Masa Penyimpanan.....	35
4.2.3 Warna Selama Masa Penyimpanan.....	37
4.2.4 Viskositas Selama masa penyimpanan	38
4.3 Analisis Sensoris	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	49