

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
Intisari	1
Abstract	2
I. PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA, LANDASAN TEORI, DAN HIPOTESIS	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.1.1 Yoghurt	5
2.1.2 Inokulum BAL	7
2.1.3 Kemampuan <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus casei</i> , dan <i>Lactobacillus plantarum</i> dalam Pembuatan Yoghurt	9
2.2 Landasan Teori	10
2.3 Hipotesis	10
III. METODOLOGI PENELITIAN	11
3.1 Tempat Penelitian	11
3.2 Alat dan Bahan	11
3.2.1 Alat	11
3.2.2 Bahan	11
3.3 Tahapan Pelaksanaan Penelitian	12
3.3.1 Persiapan Inokulum BAL	12
3.3.1.1 Inokulum BAL yang diformulasikan dalam tepung beras	12
3.3.1.2 Inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras ..	12

3.3.1.3	Formula inokulum BAL komersial	13
3.3.2	Pembuatan Yoghurt	13
3.3.3	Analisis Yoghurt	13
3.3.3.1	pH	13
3.3.3.2	Total Padatan	14
3.3.3.3	Jumlah Koloni BAL	14
3.3.4	Analisis Data	15
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1	pH Yoghurt	16
4.2	Total Padatan	20
4.3	Jumlah Koloni BAL	24
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1	Kesimpulan	29
5.2	Saran	29
	DAFTAR PUSTAKA	30
	LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. pH yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras.....	16
Tabel 2. pH yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan formula inokulum BAL komersial	18
Tabel 3. Total padatan yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras	20
Tabel 4. Total padatan yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan formula inokulum BAL komersial	22
Tabel 5. Jumlah koloni BAL yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras	24
Tabel 6. Jumlah koloni BAL yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan formula inokulum BAL komersial	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. pH yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras. Tanda bintang mengindikasikan perbedaan signifikan antar inokulum ($P < 0.05$)	17
Gambar 2. pH yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan formula inokulum BAL komersial. Tanda bintang mengindikasikan perbedaan signifikan antar formula ($P < 0.05$)	19
Gambar 3. Total padatan yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras. Tanda bintang mengindikasikan perbedaan signifikan antar inokulum ($P < 0.05$)	21
Gambar 4. Total padatan yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan formula inokulum BAL komersial. Tanda bintang mengindikasikan perbedaan signifikan antar formula ($P < 0.05$)	23
Gambar 5. Jumlah koloni BAL yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan inokulum BAL yang tidak diformulasikan dalam tepung beras. Tanda bintang mengindikasikan perbedaan signifikan antar inokulum ($P < 0.05$)	25
Gambar 6. Jumlah koloni BAL yoghurt dengan formula inokulum BAL dalam tepung beras dan formula inokulum BAL komersial. Tanda bintang mengindikasikan perbedaan signifikan antar formula ($P < 0.05$)	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan medium <i>de Man Rogosa</i> Agar (MRSA)	33
Lampiran 2. Foto yoghurt hasil penelitian.....	34
Lampiran 3. Fotograf koloni BAL terbentuk pada yoghurt.....	42