

## DAFTAR ISI

|                                                             | Halaman |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| Halaman Judul .....                                         | i       |
| Halaman Pengesahan .....                                    | ii      |
| Halaman Persembahan .....                                   | iii     |
| Kata Pengantar .....                                        | iv      |
| Daftar Isi .....                                            | vi      |
| Daftar Tabel .....                                          | viii    |
| Daftar Gambar .....                                         | ix      |
| Abstrak .....                                               | x       |
| BAB                                                         |         |
| I PENDAHULUAN                                               |         |
| A Latar Belakang .....                                      | 1       |
| B. Tujuan Penelitian .....                                  | 5       |
| II TINJAUAN PUSTAKA                                         |         |
| A. Kedelai .....                                            | 6       |
| B. Susu Kedelai .....                                       | 11      |
| C. Fermentasi oleh Bakteri Asam Laktat .....                | 14      |
| D. Yakult.....                                              | 21      |
| E. Lactobacillus casei .....                                | 24      |
| F. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dalam Susu Kedelai ..... | 26      |
| G. Hipotesa .....                                           | 28      |
| III METODOLOGI PENELITIAN                                   |         |
| A. Bahan Penelitian .....                                   | 29      |
| B. Alat Penelitian .....                                    | 29      |
| C. Tempat Penelitian .....                                  | 29      |
| D. Jalannya Penelitian .....                                | 30      |
| E. Rancangan Penelitian .....                               | 31      |



|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>                         |           |
| A. Komposisi Bahan Dasar .....                          | 34        |
| B. Penentuan Kadar Penambahan Glukosa Optimal .....     | 35        |
| C. Pengamatan Waktu Fermentasi Susu Kedelai             | .         |
| Selama 0 sampai dengan 120 jam .....                    | 40        |
| D. Penentuan Waktu Optimal Fermentasi Susu Kedelai..... | 43        |
| menjadi Yakult                                          |           |
| E. Pengujian Sensoris Yakult Susu Kedelai .....         | 47        |
| 1. Pengujian Skoring .....                              | 48        |
| 2. Uji Kesukaan Yakult Susu Kedelai .....               | 50        |
| <b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>                          |           |
| A. Kesimpulan .....                                     | 52        |
| B. Saran .....                                          | 53        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                             | <b>54</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>                                         |           |