



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
1.4. Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Fermentasi Yoghurt	5
2.2. Bakteri Asam Laktat (BAL)	6
2.3. Soya Yoghurt (Soyghurt)	7
2.4. Stroberi	8
2.5. Daun Stevia	10
2.6. Aktivitas Antimikroba	11
2.7. Aktivitas Antioksidan	12
BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
3.1. Tinjauan Pustaka	15
3.2. Hipotesis	18
BAB IV METODE PENELITIAN	19
4.1. Tempat dan Waktu Penelitian	19
4.2. Alat dan Bahan Penelitian	19
4.3. Rancangan Penelitian	20
4.4. Prosedur Penelitian	21
4.5. Analisis Data	27
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28



5.1. Hasil Fermentasi Formulasi Soyghurt.....	28
5.2. Karakteristik Mikrobiologis	29
1) Uji Total Plate Count (TPC).....	29
2) Uji Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	32
3) Uji Angka Kapang Khamir (AKK)	34
4) Uji Total <i>Enterobacteriaceae</i>	37
5) Uji Aktivitas Antimikroba	40
5.3. Karakteristik Biokimia	51
1) Pengukuran pH	51
2) Total Asam Titrasi (Kadar Asam Laktat).....	52
3) Kadar Protein.....	54
4) Aktivitas Antioksidan	57
5.4. Uji Sensori.....	60
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
6.1. Kesimpulan.....	64
6.2. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN	98