



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
INTISARI	vi
Bab I. PENDAHULUAN	1
Bab II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Yogurt	4
B. Proses Pembuatan Yogurt dan Jenis Yogurt	6
C. Bakteriologi Yogurt	10
D. Sifat Fisik dan Kimia Yogurt	14
E. Kualitas Yogurt	20
F. Kualitas Mikrobiologi Yogurt	22
Bab III. METODOLOGI PENELITIAN	27
A. Bahan Penelitian	27
1. Bahan Utama	27
2. Bahan Pembantu	27
B. Alat Penelitian	27
C. Cara Penelitian	28
1. Analisis mikrobiologi yogurt secara kuantitatif	28
2. Analisis mikrobiologi yogurt secara kualitatif	29
3. Analisis Kimia Yogurt	29
Bab IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Bakteri Non Laktat dalam Yogurt Komersial	31



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KUALITAS MIKROBIOLOGI YOGURT KOMERSIAL

NIKEN RACHMANINGSIH, Dr. Ir. Djoko Wibowo; Dr. Ir. Kapti Rahayu; Ir. Sri Naruki, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1990 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

B. Bakteri Asam Laktat dalam Yogurt Komersial	33
C. Keberadaan Yeast dalam Yogurt Komersial	37
Bab V. KESIMPULAN	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	
Lampiran 1. Prosedur Penentuan jumlah Mikrobial	49
Lampiran 2. Pengujian Sifat-sifat Fisiologi Bakteri Asam Laktat	50
1. Pengecatan Gram	50
2. Uji Katalase	50
Lampiran 3. Prosedur Identifikasi yeast	51
1. Pengamatan bentuk dan spora yeast	51
2. Uji Fermentasi	51
3. Uji Pertumbuhan Yeast	52
Lampiran 4. Hasil Identifikasi Yeast	53
Lampiran 5. Hasil Analisis Yogurt Komersial	61