UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Kualitas Yoghurt Kemasan Botol Produksi CV. Cita Nasional pada Periode Oktober 2025
Della Ayu Nur Aisyah, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., ASEAN. Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iii
SURAT PERNYATAAN iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR SINGKATAN/AKRONIM xii
DAFTAR ISTILAH xiii
INTISARI xiv
ABSTRACT xv
PENDAHULUAN 1
Latar Belakang 1
Tujuan 3
Manfaat 3
TINJAUAN PUSTAKA 4
Susu Sapi 4
Yoghurt 5
Proses Produksi Yoghurt. 6
Persiapan Bahan Baku 7
Pasteurisasi 7
Pendinginan 8
Inokulasi 8
Fermentasi 8
Pengemasan. 9
Penyimpanan Produk 9
Uji Kualitas Yoghurt 10
Uji Organoleptik 10
Uji Kadar Lemak 11
Uji Total Padatan Susu Bukan Lemak 11
Uji pH 12
Kualitas Yoghurt 13
MATERI METODE 16
Waktu dan Tempat 16

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Kualitas Yoghurt Kemasan Botol Produksi CV. Cita Nasional pada Periode Oktober 2025
Della Ayu Nur Aisyah, Dr. Ir. Nurulia Hidayah, S.Pt., M.P., ASEAN. Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Materi 16
Alat 16
Bahan 16
Metode 17
Persiapan Bahan Baku 17
Pasteurisasi 17
Pendinginan 18
Inokulasi 18
Fermentasi 19
Uji Organoleptik 19
Uji Kadar Lemak 20
Uji Total Padatan Susu Bukan Lemak 20
Uji pH 20
Analisis data 21
Alur Pengambilan Data 21
HASIL DAN PEMBAHASAN 23
Profil Perusahaan 23
Uji Kualitas Yoghurt 25
Uji organoleptik 26
Uji kadar lemak 27
Uji total padatan susu bukan lemak 29
Uji pH 29
Kualitas Yoghurt 31
KESIMPULAN DAN SARAN 33
Kesimpulan 33
Saran 33
UCAPAN TERIMA KASIH 34
DAFTAR PUSTAKA 35