

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Kambing	4
Susu Kambing Peranakan Etawah	5
Yoghurt.....	6
Kualitas Fisiko-Kimia dan Mikrobiologis Yoghurt.....	8
Bakteri Asam Laktat Sebagai Kultur Starter	11
Kultur Starter	11
<i>Lactobacillus paracasei</i> M104	13
<i>Pediococcus pentosaceus</i> M103.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi.....	18
Metode.....	19
Analisis Data.....	27

HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas Susu segar dan Bahan Baku	28
Kualitas Fisiko-Kimia <i>Yoghurt</i>	32
Fermentasi <i>yoghurt</i>	32
Nilai pH dan keasaman produk akhir <i>yoghurt</i>	35
<i>Total solid</i> dan viskositas.....	37
Kadar protein, lemak, dan laktosa	40
Kualitas Mikrobiologis <i>Yoghurt</i>	44
Total bakteri asam laktat	44
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan.....	47
Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	54
UCAPAN TERIMAKASIH	59
LAMPIRAN	