

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kedelai.....	6
2.2 Sari kedelai.....	9
2.3 Yoghurt dari Sari kedelai	12
2.4 Derajat Keasaman.....	15
2.5 Viskositas.....	16
2.6 Warna	16
2.7 Uji Sensoris	17
2.8 Mutu	19
2.9 Kemasan	20
2.10 Probiotik	21

2.11 Perisa	23
2.12 Umur Simpan	24
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Objek Penelitian	28
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.3 Sumber Data.....	28
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	29
3.5 Rancangan Percobaan.....	31
3.6 Tahapan Penelitian	31
3.7 Analisis Data.....	38
3.8 Diagram Alir Penelitian.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Deskripsi Karakteristik Bahan Baku.....	42
4.2 Deskripsi Produk Dan Pengemasan <i>Soya Yoghurt</i>	44
4.3 Perubahan Karakteristik <i>Soya yoghurt</i> Selama Penyimpanan	45
4.4 Uji Sensoris Sebagai Uji Penerimaan Konsumen.....	58
4.5 Analisis Biaya Produksi <i>Soya Yoghurt</i> Selama Penyimpanan	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
5.1 KESIMPULAN	70
5.2 SARAN.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alat Hanna Digital pH Meter	35
Gambar 3.2 Alat Brookfield Viscometer	37
Gambar 3.3 Alat Colorimeter Minolta CR-400.....	37
Gambar 3.4 Diagram Alir Penelitian	41
Gambar 4.1 Grafik Perubahan Nilai pH <i>Soya Yoghurt</i>	50
Gambar 4.2 Grafik Perubahan Nilai Viskositas <i>Soya Yoghurt</i>	53
Gambar 4.3 Grafik Perubahan Nilai Warna <i>Soya Yoghurt</i>	57
Gambar 4.4 Jaring Laba-Laba Uji Hedonik Kesukaan	59
Gambar 4.5 Jaring Laba-Laba Uji Sensoris Deskriptif.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Perbandingan Komposisi Sari kedelai dan Susu Sapi	2
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Kedelai Kering per 100 gram.....	7
Tabel 2.2 Perbandingan Komposisi Kandungan Berbagai Jenis Zat dalam	10
Tabel 2.3 Syarat Mutu Yoghurt Berdasarkan SNI 2981 : 2009	13
Tabel 3.1 Data Primer Penelitian.....	29
Tabel 4.1 Mutu Awal <i>Soya yoghurt</i>	45
Tabel 4.2 Hasil Uji Hedonik Kesukaan	58
Tabel 4.3 Hasil Uji Sensoris Deskriptif	60
Tabel 4.4 Hasil Perubahan Karakteristik <i>Soya yoghurt</i> Sebelum Dilakukan Penyimpanan Dan Setelah Dilakukan Penyimpanan.....	62
Tabel 4.5 Biaya Produksi <i>SoyaYoghurt</i> per 1000 mL	68