

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Komposisi Kimia Susu.....	4
Bakteri Asam Laktat.....	5
Komposisi Kimia <i>Kishk</i>	11
Komposisi Kimia Tepung Sagu.....	13
Faktor yang Berpengaruh pada Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE.....	20
Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
Materi.....	20
Metode.....	20

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Kualitas Susu.....	26
Kualitas Yogurt Sebagai Bahan Dasar <i>Kishk</i>	27
Nilai pH <i>Kishk</i> Sebelum Dikeringkan.....	29
Kadar air <i>Kishk</i> Sebelum Dikeringkan.....	30
Total Bakteri <i>Kishk</i>	31
Total Bakteri Asam Laktat <i>Kishk</i>	33
Kadar Laktosa <i>Kishk</i>	35
Nilai pH <i>Kishk</i>	36
Keasaman <i>Kishk</i>	39
Kadar Air <i>Kishk</i>	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
RINGKASAN.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Profil temperatur pertumbuhan bakteri yogurt	11
2. Komposisi kimia <i>kishk</i> yang berasal dari Timur Tengah	12
3. Rancangan penelitian	21
4. Hasil uji kualitas susu segar	26
5. Hasil uji kualitas yogurt	27
6. Nilai pH yogurt dan <i>kishk</i> sebelum dikeringkan dengan perbedaan konsentrasi gula	29
7. Kadar air yogurt dan <i>kishk</i> sebelum dikeringkan dengan perbedaan konsentrasi gula	30
8. Hasil pengujian total bakteri (log cfu/g) <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda	31
9. Hasil pengujian total bakteri asam laktat (log cfu/g) <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda	33
10. Hasil pengujian kadar laktosa (%) <i>kishk</i> tepung sagu dengan perbandingan konsentrasi gula dan waktu penyimpanan	35
11. Hasil pengujian nilai pH <i>kishk</i> tepung sagu dengan perbandingan konsentrasi gula dan waktu penyimpanan	37
12. Nilai pH <i>kishk</i> sebelum dan sesudah dikeringkan	38
13. Hasil pengujian keasaman (%) <i>kishk</i> tepung sagu dengan perbandingan konsentrasi gula dan waktu penyimpanan	39
14. Hasil pengujian kadar air (%) <i>kishk</i> tepung sagu dengan perbandingan konsentrasi gula dan waktu penyimpanan	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kualitas yogurt.....	52
2. Analisis statistik nilai pH yogurt dan <i>kishk</i> sebelum dikeringkan.....	56
3. Analisis statistik kadar air yogurt dan <i>kishk</i> sebelum dikeringkan.....	57
4. Analisis statistik kadar air <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda.....	58
5. Analisis statistik keasaman <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda.....	59
6. Analisis statistik nilai pH <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda.....	60
7. Analisis statistik kadar laktosa <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda.....	61
8. Analisis statistik total bakteri <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda.....	62
9. Analisis statistik total bakteri asam laktat <i>kishk</i> tepung sagu dengan penambahan gula dan waktu simpan yang berbeda.....	63
10. Analisis statistik nilai pH <i>kishk</i> sebelum dan sesudah dikeringkan.....	64