

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
DAFTAR GAMBAR	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Yogurt	4
Inulin Umbi Dahlia	6
Prebiotik	11
Bakteri Asam Laktat Dalam Pembuatan Yogurt	13
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	15
<i>Streptococcus thermophilus</i>	15
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19

MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi Penelitian.....	20
Metode Penelitian.....	21
Analisis Data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Viabilitas Probiotik	28
Total Bakteri Asam Laktat	30
Nilai pH.....	33
Keasaman	35
Kadar Laktosa	38
Kadar Protein	40
Kadar Lemak	42
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran.....	46
RINGKASAN.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Beberapa tanaman dikotiledon yang mempunyai kandungan inulin	7
2. Hasil analisis proksimat umbi dahlia.....	8
3. BAL yang digunakan dalam pembuatan susu fermentasi	14
4. Viabilitas <i>L. Acidophilus</i> (log CFU/ml) dalam yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	28
5. Total BAL (log CFU/ml) dalam yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	31
6. pH yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	34
7. Keasaman (%) yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi	36
8. Kadar Laktosa (%) yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi	38
9. Kadar Protein (%) yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi	41
10. Kadar Lemak (%) yogurt dengan penambahan inulin dan tanpa penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik nilai viabilitas <i>L. Acidophilus</i> dengan penambahan inulin Sebelum dan sesudah fermentasi	59
2. Analisis statistik nilai total BAL dengan penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	60
3. Analisis statistik nilai pH dengan penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	61
4. Analisis statistik nilai persentase keasaman dengan penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	62
5. Analisis statistik nilai kadar laktosa dengan penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	63
6. Analisis statistik nilai kadar protein dengan penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	64
7. Analisis statistik nilai kadar lemak dengan penambahan inulin sebelum dan sesudah fermentasi.....	65
8. Perhitungan.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur inulin	10
2. Mekanisme pemecahan inulin	11