

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
INTISARI	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	4
A. Tinjauan pustaka	4
1. Kedelai.....	4
2. Susu Kedelai.....	6
3. Bakteri Asam Laktat.....	8
4. Bakteri <i>Lactococcus lactis</i>	9
5. Probiotik.....	10
6. Fermentasi.....	11
7. Soygurt dan Minuman Susu Fermentasi.....	12
B. Hipotesis	13
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Tempat dan Waktu Penelitian	15
B. Bahan dan Alat	15
C. Cara Kerja	15
D. Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Susu Kedelai.....	21
B. Karakteristik Soygurt.....	22
1. Penampakan	22
2. Uji Organoleptik	23
3. Uji Kadar Air.....	27
4. Uji Total Padatan.....	28
5. Uji Nilai Tingkat Keasaman (pH).....	29
6. Uji Total Asam Laktat Tertitrasi.....	30
7. Uji Protein.....	32



8. Uji Jumlah Total BAL.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39