

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar .....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel .....	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran .....	x
Intisari .....	xi
Abstract .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Yoghurt.....	6
2.2 Bakteri Asam Laktat dan <i>Lactobacillus plantarum</i> T14 dan T35 .....	8
2.3 Susu Kambing PE .....	12
2.4 Pemanis Stevia.....	13
2.5 Hipotesis .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>16</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	16
3.2 Alat Penelitian .....	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.4 Tahapan Penelitian.....	18

3.4 Rancangan Percobaan.....	26
3.5 Analisis Data.....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
4.1 Penelitian Pendahuluan.....	29
4.2 Uji Mikrobiologis Yoghurt Susu Kambing .....	29
4.3 Uji Organoleptik Yoghurt Susu Kambing .....	32
4.4 Uji Kimia Yoghurt Susu Kambing .....	35
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>40</b>
5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>45</b>