

DAFTAR ISI

	Hal.
SAMPUL DALAM	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRAK	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	6
A. Tinjauan Pustaka	6
B. Hipotesis	19
BAB III. METODE PENELITIAN	20
A. Waktu dan Tempat Penelitian	20
B. Bahan dan Alat	20
C. Cara Kerja	20
D. Analisis Data	25
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Karakteristik Fisik Yoghurt	27
1. Penampakan minuman yoghurt	27
2. Uji Organoleptik	27
B. Uji Kualitas Biokimia yang disukai Responden	32
1. Uji Nilai Tingkat Keasaman (pH)	32
2. Uji Total Asam Laktat Titrasi	34
3. Uji Aktivitas Antioksidan	36
C. Penentuan Jumlah Bakteri Yoghurt	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46