

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Es Krim.....	5
Kualitas <i>Yoghurt</i>	8
Karakteristik Bakteri Asam Laktat dan probiotik	14
Bakteri asam laktat	14
Probiotik.....	16
Nilai Gizi Buah Strawberry.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25

Materi	25
Metode	26
Persiapan kultur starter	27
Persiapan jus buah <i>strawberry</i>	28
Pembuatan es krim <i>yoghurt</i>	28
Pengujian kualitas es krim <i>yoghurt</i>	32
Analisis data.....	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Kualitas bahan dasar <i>yoghurt</i>	36
Kualitas mikrobiologis.....	37
Total bakteri asam laktat	37
Kualitas kimia	39
Kadar laktosa	39
Kadar asam laktat	41
Nilai pH	42
Kadar lemak.....	44
Kadar protein	46
Total solid	47
Kualitas fisik	49
Overrun	49
Titik leleh.....	51
KESIMPULAN DAN SARAN	53
Kesimpulan.....	53
Saran.....	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA	57
UCAPAN TERIMA KASIH	62
LAMPIRAN	64