

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu	4
Yogurt.....	8
Kultur Starter Yogurt.....	15
Air Kelapa.....	16
Asam Laurat.....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi	22
Metode	23
Analisis Data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Kadar Keasaman Yogurt	30
Nilai pH Yogurt	32
Total Solid Yogurt.....	33

Kadar Protein Yogurt	35
Kadar Laktosa Yogurt.....	36
Kadar Lemak Yogurt	38
Profil Asam Lemak Yogurt.....	40
Total Bakteri Asam Laktat Yogurt.....	41
Kualitas Organoleptik Yogurt.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran.....	46
RINGKASAN.....	47
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMA KASIH	57
LAMPIRAN.....	59