



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	4
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Kacang Hijau.....	4
2. Pisang Ambon.....	5
3. Prebiotik.....	6
4. Inulin.....	8
5. Probiotik.....	10
6. Susu Skim.....	11
7. Yoghurt.....	12
B. Hipotesis.....	15
III. METODE PENELITIAN.....	16
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
B. Bahan dan Alat.....	16
C. Cara Kerja.....	16
D. Analisis Data.....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Proses Pembuatan Yoghurt Kombinasi Berbahan Dasar Kacang Hijau dengan Variasi Penambahan Susu Pisang Ambon sebagai Prebiotik.....	23
1. Pembuatan Susu Kacang Hijau dan Susu Pisang Ambon.....	23
2. Pembuatan Yoghurt Kombinasi.....	24
B. Pengujian Organoleptik Yoghurt.....	26
1. Aroma.....	27
2. Tekstur.....	29
3. Rasa.....	30
4. Kualitas Yoghurt Keseluruhan.....	32
C. Derajat Keasaman (pH).....	33



D. Kadar Asam Laktat.....	36
E. Total Padatan.....	39
F. Kadar Gula Reduksi.....	41
G. Kadar Lemak.....	44
H. Kadar Protein.....	46
I. Total Bakteri Asam Laktat.....	49
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	58