

## DAFTAR ISI

Sampul Depan .....	i
Sampul Dalam .....	ii
Halaman Pengesahan .....	iii
Pernyataan .....	iv
Prakata.....	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Intisari .....	xii
Abstract .....	xiii
 I. PENDAHULUAN .....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
1. Tempe .....	5
2. Yoghurt.....	7
3. Yoghurt Tempe.....	8
4. Madu.....	9
5. Bakteri Probiotik .....	10
6. Antioksidan.....	11
B. Hipotesis .....	13
III. METODE PENELITIAN .....	14
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
B. Alat dan Bahan .....	14
C. Rancangan Penelitian .....	15
D. Cara Kerja.....	15
1. Pembuatan Tempe Kedelai.....	15
2. Pembuatan Susu Tempe .....	15
3. Pembuatan Starter Yoghurt .....	16

4. Pembuatan Yoghurt Tempe .....	16
5. Uji Kualitas Yoghurt Tempe .....	16
a. Total Bakteri Probiotik .....	16
b. Aktivitas Antioksidan .....	17
c. Kadar Total Asam Laktat .....	17
d. Nilai pH .....	17
e. Total Padatan .....	17
f. Kadar Protein .....	18
g. Kadar Lemak .....	18
h. Uji Organoleptik .....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
A. Pembuatan Tempe Kedelai sebagai Bahan Dasar Yoghurt .....	21
B. Pembuatan Yoghurt Tempe dengan Variasi Penambahan Madu ....	23
C. Uji Kualitas Yoghurt Tempe .....	26
1. Total Bakteri Probiotik Yoghurt Tempe .....	27
2. Aktivitas Antioksidan Yoghurt Tempe .....	28
3. Kadar Asam Laktat Yoghurt Tempe .....	30
4. Nilai pH Yoghurt Tempe .....	32
5. Total Padatan Yoghurt Tempe .....	34
6. Kadar Protein Yoghurt Tempe .....	36
7. Kadar Lemak Yoghurt Tempe .....	38
8. Uji Organoleptik Yoghurt Tempe .....	39
a. Aroma .....	39
b. Rasa .....	40
c. Tekstur .....	41
d. Preferensi .....	42
V. PENUTUP .....	44
A. Saran .....	44
B. Kesimpulan .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN .....	49