

## DAFTAR ISI

### COVER

|                          |      |
|--------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....       | i    |
| HALAMAN PENGESAHAN.....  | ii   |
| HALAMAN PERNYATAAN ..... | iii  |
| KATA PENGANTAR .....     | iv   |
| DAFTAR ISI.....          | vi   |
| DAFTAR TABEL.....        | vii  |
| DAFTAR GAMBAR .....      | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....     | ix   |
| INTISARI.....            | xii  |
| ABSTRACT .....           | xiii |

### BAB I. PENDAHULUAN

|                         |   |
|-------------------------|---|
| A. Latar Belakang ..... | 1 |
| B. Permasalahan.....    | 2 |
| C. Tujuan.....          | 2 |
| D. Manfaat.....         | 3 |

### BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| A. Tinjauan Pustaka .....       | 4  |
| 1. Yogurt .....                 | 4  |
| 2. Karakteristik Yoghurt.....   | 4  |
| 3. Susu Skim .....              | 5  |
| 4. Bakteri Asam Laktat .....    | 7  |
| 5. Stater .....                 | 8  |
| 6. Fermentasi Asam Laktat ..... | 10 |
| B. Hipotesis.....               | 10 |

### BAB III. METODE PENELITIAN

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| A. Waktu dan Tempat Penelitian ..... | 11 |
| B. Bahan dan Alat.....               | 11 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| C. Cara Kerja .....                 | 11 |
| D. Analisis Data .....              | 13 |
| <b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> |    |
| A. Jumlah Bakteri .....             | 14 |
| B. Konsentrasi Asam Laktat .....    | 15 |
| C. Nilai pH.....                    | 17 |
| D. Uji Stabilitas Protein .....     | 18 |
| E. Uji Organoleptik.....            | 19 |
| <b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>  |    |
| A. Simpulan .....                   | 22 |
| B. Saran.....                       | 22 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                | 23 |
| LAMPIRAN .....                      | 26 |

## Daftar Tabel

| No       |                                   | Halaman |
|----------|-----------------------------------|---------|
| Tabel 1. | Komposisi Susu Skim.....          | 6       |
| Tabel 2. | Jumlah Bakteri Asam Laktat.....   | 14      |
| Tabel 3. | Hasil Uji Stabilitas Protein..... | 18      |
| Tabel 4. | Hasil Uji Organoleptik.....       | 19      |

## Daftar Gambar

| No        |   | Halaman |
|-----------|---|---------|
| Gambar 1. | Penampakan Sel <i>Lactobacillus bulgaricus</i> dengan Mikroskop Elektron.....   | 8       |
| Gambar 2. | Penampakan Sel <i>Streptococcus thermophilus</i> dengan Mikroskop Elektron..... | 9       |
| Gambar 3. | Siklus Fermentasi Asam Laktat.....  | 10      |
| Gambar 4. | Histogram Konsentrasi BAL yoghurt.....  | 16      |
| Gambar 5. | Histogram Nilai pH.....   | 17      |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

| <b>No</b> |                         | <b>Halaman</b> |
|-----------|-------------------------|----------------|
| 1.        | Analisis Data SPSS..... | 26             |