

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2. Tujuan Khusus	4
1.4. Manfaat Penelitian	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Yogurt	6
2.2. Proses Pembuatan Yogurt.....	7
2.3. Perubahan yang Terjadi Selama Fermentasi.....	9
2.4. Starter.....	10
2.5. Genus <i>Streptococcus</i>	11
2.6. Genus <i>Lactobacillus</i>	13
2.7. <i>Lactobacillus Plantarum</i>	15
2.8. Kriteria Pemilihan Starter Yogurt.....	17
2.9. Hipotesis	21

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Bahan Penelitian	22
3.2. Peralatan Penelitian.....	22
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
3.4. Tahapan Penelitian.....	23
3.4.1. Tahap Fermentasi Susu Kultur Isolat Tunggal pada Suhu 37°C dan 42°C.....	24
3.4.2. Tahap Fermentasi Susu Kultur Isolat Campuran pada Suhu 37°C dan 42°C	24
3.5. Cara Analisis Produk Susu Fermentasi dan Yogurt.....	24
3.5.1. Pengukuran pH.....	24
3.5.2. Asam Titrasi.....	25

3.5.3. Total Bakteri Asam Laktat.....	25
3.5.4. Enumerasi <i>L. Plantarum</i>	26
3.5.5. Uji Kenampakan Fisik dan Sensoris	27
3.5.6. Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Yogurt Isolat Lokal.....	27
3.6. Analisa Statistik	28
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Pola Pertumbuhan, Produksi Asam dan Penurunan pH Kultur Isolat Tunggal Selama Fermentasi pada Suhu 37 ⁰ C dan 42 ⁰ C.....	30
4.2. Pola Pertumbuhan, Produksi Asam dan Penurunan pH Kultur Isolat Campuran Selama Fermentasi pada Suhu 37 ⁰ C dan 42 ⁰ C.....	36
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	48
5.2. Saran	49
 DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	58