

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Segar	5
Fermentasi Yoghurt.....	6
Kultur Starter Yoghurt.....	8
Porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	13
Glukomanan	14
Aktivitas Mananase	16
Viskositas dan Sineresis Yoghurt.....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi Penelitian	24
Alat.....	24
Bahan.....	24
Metode Penelitian	25

Pembuatan kultur starter	25
Pembuatan yoghurt	26
Proses pembuatan yoghurt	27
Uji kualitas yoghurt	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Analisis Bahan Dasar	32
Kualitas Mikrobiologis Yoghurt	33
Total Bakteri	34
Total Bakteri Asam Laktat	35
Kualitas Kimia Yoghurt	36
Kadar Air	36
Total Padatan	37
Nilai pH	38
Keasaman	39
Kualitas Fisik Yoghurt	40
Viskositas	40
Sineresis	41
Organoleptik Yoghurt	43
Aroma	44
Warna	44
Rasa	45
Tekstur	45
Daya terima	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan	48
Saran	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	63
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1. SNI Yoghurt 2981 : 2009	7
2. Komposisi kimia umbi segar dan tepung porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	14
3. Hasil analisis bahan dasar	32
4. Rerata total bakteri dan total bakteri asam laktat yoghurt dengan penambahan tepung porang.....	33
5. Rerata kadar air, total padatan, pH dan keasaman yoghurt dengan penambahan tepung porang.....	36
6. Rerata viskositas dan sineresis yoghurt dengan penambahan tepung porang	40
7. Rerata kualitas organoleptik yoghurt dengan penambahan tepung porang	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Morfologi <i>Streptococcus thermophilus</i>	9
2. Morfologi <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	9
3. Diagram metabolisme laktosa	11
4. Struktur molekul glukomanan	15
5. Kerangka teori penelitian	22
6. Kerangka konsep penelitian	23

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HALAMAN
1. Kuesioner uji sensoris	66
2. Hasil analisis statistik total bakteri yoghurt	68
3. Hasil analisis statistik total bakteri asam laktat yoghurt	70
4. Hasil analisis kadar air yoghurt.....	72
5. Hasil analisis statistik total padatan yoghurt	74
6. Hasil analisis statistik pH yoghurt	76
7. Hasil analisis statistik keasaman yoghurt	78
8. Hasil analisis statistik viskositas yoghurt	80
9. Hasil analisis statistik sineresis yoghurt.....	82
10. Hasil analisis statistik organoleptik yoghurt	84
11. Dokumentasi kegiatan penelitian.....	89