

DAFTAR ISI

	Halaman
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	5
Susu acidophilus	6
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	7
Viskositas dan sineresis susu fermentasi	11
Tepung Porang (<i>Amorphophallus onchphyllus</i>)	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi	22
Metode	23
Pembuatan kultur starter	23
Fermentasi susu acidophilus	24
Uji total <i>Lactobacillus acidophilus</i>	24
Uji total bakteri	25
Uji pH	27
Uji keasaman	27
Uji kadar air	27

Total padatan	28
Uji viskositas	28
Uji sineresis	28
Uji kualitas sensoris	29
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Kualitas Bahan Dasar	30
Kualitas Mikrobiologis	31
Total <i>Lactobacillus acidophilus</i>	30
Total bakteri	34
Kualitas Kimia	35
Nilai pH	35
Keasaman	38
Kadar air	40
Total padatan	41
Kualitas Fisik	43
Viskositas	43
Sineresis	46
Kualitas Sensoris.....	48
Aroma	49
Warna	50
Rasa	50
Tekstur	51
Daya Terima	51
KESIMPULAN	53
SARAN	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA	60
UCAPAN TERIMA KASIH.....	67
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan mutu susu segar sesuai SNI 3141.1:2011	5
2. Standar komposisi susu fermentasi	7
3. Komposisi kimia umbi segar dan tepung umbi porang.....	14
4. Hasil pengujian kualitas susu sapi dan susu pasteurisasi.....	30
5. Rerata pengujian total <i>Lactobacillus acidophilus</i> (log CFU/ml) susu acidophilus dengan penambahan tepung porang	32
6. Rerata total bakteri (log cfu/ml) susu acidophilus dengan penambahan tepung porang	34
7. Rerata nilai pH pada perlakuan penambahan tepung porang dengan konsentrasi berbeda	36
8. Rerata keasaman susu acidophilus dengan penambahan tepung porang (%)	39
9. Rerata kadar air susu acidophilus dengan penambahan tepung porang (%)	41
10. Rerata total padatan susu acidophilus dengan penambahan tepung porang (%)	42
11. Rerata viskositas susu acidophilus dengan penambahan tepung porang (cP).....	43
12. Rerata persentase sineresis susu acidophilus dengan penambahan tepung porang (%)	46
13. Rerata uji sensoris susu acidophilus dengan penambahan tepung porang	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i>	8
2. Jalur EMP yang digunakan oleh bakteri asam laktat homofermentatif.....	10
3. Umbi porang	12
4. Struktur kimia glukomannan.....	14
5. Kerangka teoritis penelitian.....	19
6. Kerangka konsep penelitian.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Analisis Total <i>Lactobacillus acidophilus</i>	70
2. Hasil Analisis Total Bakteri.....	71
3. Hasil Analisis Nilai pH	72
4. Hasil Analisis Persentase Keasaman.....	73
5. Hasil Analisis Viskositas.....	74
6. Hasil Analisis Persentase Sineresis	75
7. Hasil Analisis Kadar Air.....	76
8. Hasil Analisis Total Padatan	77
9. Hasil Analisis Uji Sensoris.....	78
10. Lembar Kuisisioner Organoleptik.....	83
11. Proses pembuatan susu acidophilus	85
12. Dokumentasi kegiatan penelitian	86