

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| TESIS | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| INTISARI | xiii |
| ABSTRACT | xiv |
| BAB I | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Yoghurt | 6 |
| 2.2 <i>Spray Drying</i> | 10 |
| 2.3 Enkapsulasi dengan <i>Spray Drying</i> | 12 |
| 2.4 Maltodekstrin | 15 |
| 2.5 Susu Skim | 18 |
| 2.6 Hipotesis | 20 |
| BAB III. METODE PENELITIAN | 21 |
| 3.1 Bahan Penelitian | 21 |
| 3.2 Alat Penelitian | 21 |
| 3.3 Waktu dan Tempat Penelitian | 20 |
| 3.4 Pelaksanaan Penelitian | 23 |
| 3.4.1 Pembuatan yoghurt | 24 |

| | | |
|-----------------------------------|--|----|
| 3.4.2. | Pembuatan yoghurt bubuk..... | 25 |
| 3.5. | Analisis Sampel | 26 |
| 3.5.1. | Analisis kadar air yoghurt bubuk..... | 26 |
| 3.5.2. | Analisis pH dan asam tertitrasi | 26 |
| 3.5.3. | Analisis viabilitas BAL..... | 27 |
| 3.5.4. | Analisis kadar protein | 28 |
| 3.5.5. | Persentase kelarutan | 29 |
| 3.5.6. | Analisis sensoris..... | 29 |
| 3.5.7. | Analisis asam laktat..... | 30 |
| 3.5.8. | Analisis komponen senyawa volatil..... | 30 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN..... | | 32 |
| 4.1. | Karakteristik Yoghurt dan Rendemen Yoghurt Bubuk | 32 |
| 4.2. | Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Yoghurt Bubuk..... | 36 |
| 4.2.1. | Kadar air yoghurt bubuk | 36 |
| 4.2.2. | pH dan asam tertitrasi yoghurt bubuk | 36 |
| 4.2.3. | Viabilitas bakteri pada yoghurt bubuk | 40 |
| 4.2.4. | Kadar protein yoghurt bubuk | 42 |
| 4.3. | Karakteristik Fisik dan Sensoris | 43 |
| 4.3.1. | Kelarutan yoghurt bubuk | 43 |
| 4.3.2. | Karakteristik sensoris yoghurt bubuk | 45 |
| 4.3.2.1. | Rasa | 45 |
| 4.3.2.2. | Aroma | 47 |
| 4.3.2.3. | Kekentalan | 48 |
| 4.3.2.4. | Warna..... | 49 |
| 4.3.2.5. | Penerimaan Keseluruhan | 50 |
| 4.4. | Kandungan Asam Laktat | 51 |
| 4.5. | Komponen Senyawa Volatil..... | 52 |
| BAB V. KESIMPULAN..... | | 59 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 60 |
| LAMPIRAN..... | | 68 |