

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
I.1 Latar Belakang Masalah	1
I.2 Rumusan Masalah.....	4
I.3 Tujuan Penelitian	4
I.4 Manfaat Penelitian	5
 BAB II LANDASAN TEORI	 6
2.1 Yoghurt Probiotik.....	6
2.2 Bakter Asam Laktat.....	9
2.3 <i>Lactobacillus Plantarum</i> Dad-13	10
2.4 Viabilitas sel.....	11
2.4.1 pH dan total asam tertitrasi	11
2.4.2 Kadar oksigen.....	12
2.4.3 Kondisi pemrosesan	12
2.4.4 Galur probiotik dan kultur starter	13
2.4.5 Bahan baku yoghurt	14
2.5 Temperatur dan waktu fermentasi dan penyimpanan	15
2.6 Hipotesis	17
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 18
3.1. Bahan Penelitian.....	18

3.1.1. Bahan Baku	18
3.1.2. Bahan Kimia.....	18
3.2. Alat Penelitian	19
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.4 Prosedur Penelitian.....	20
3.4.1 Pembuatan starter	20
3.4.2 Pengujian pengaruh suhu fermentasi	21
3.4.3. Pengujian pengaruh suhu penyimpanan	22
3.4.4. Pengujian Jumlah Sel Probiotik <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13	24
3.5 Analisis data	26
3.6 Rancangan Penelitian	26
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Jumlah Sel Probiotik dalam Yoghurt Drink..	28
4.2 Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Viabilitas Sel Probiotik dalam Yoghurt Drink	30
4.2.1 Suhu 26°C	30
4.2.2 Suhu 10°C dan 4°C	33
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	38
 DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	45