

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
BAB II PEMBAHASAN.....	5
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Yoghurt .....	5
2.1.1.1 Fermentasi Yoghurt .....	8
2.1.1.2 Yoghurt Nabati .....	11
2.2 Pembahasan .....	13
2.2.1 Yoghurt Susu Kacang Kedelai (Soygurt) .....	13
2.2.2 Yoghurt Susu Kacang Almond.....	18
2.2.3 Yoghurt Santan Kelapa.....	23
2.2.4 Yoghurt Sari Jagung .....	27
2.2.5 Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Nabati.....	34
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN .....	36
3.1 Kesimpulan .....	36
3.2 Saran .....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Reaksi fermentasi asam laktat.....	9
Gambar 2.2 Proses pembuatan yoghurt nabati .....	13



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat mutu Yoghurt.....	7
Tabel 2.2 Kandungan gizi yoghurt .....	8
Tabel 2.3 Hasil pH yoghurt kacang kedelai.....	14
Tabel 2.4 Hasil TAT yoghurt sari kacang kedelai .....	15
Tabel 2.5 Hasil total BAL yoghurt sari kacang kedelai.....	16
Tabel 2.6 Hasil kadar protein dan lemak yoghurt sari kacang kedelai .....	17
Tabel 2.7 Hasil uji hedonik yoghurt sari kacang kedelai.....	18
Tabel 2.8 Hasil pH yoghurt sari kacang almond .....	19
Tabel 2.9 Hasil TAT yoghurt sari kacang almond.....	20
Tabel 2.10 Hasil total BAL yoghurt sari almond.....	21
Tabel 2.11 Hasil kadar protein dan kadar lemak yoghurt sari kacang almond.....	21
Tabel 2.12 Hasil viskositas yoghurt sari kacang almond.....	22
Tabel 2.13 Hasil uji hedonik yoghurt sari kacang almond .....	23
Tabel 2.14 Hasil pH yoghurt sari kelapa .....	24
Tabel 2.15 Hasil TAT yoghurt sari kelapa .....	25
Tabel 2.16 Hasil total BAL pada yoghurt sari kelapa.....	25
Tabel 2.17 Hasil kadar protein dan kadar lemak pada yoghurt sari kelapa .....	26
Tabel 2.18 Hasil viskositas yoghurt sari kelapa .....	27
Tabel 2.19 Hasil uji hedonik yoghurt sari kelapa .....	27
Tabel 2.20 Hasil pH yoghurt sari jagung.....	28
Tabel 2.21 Hasil TAT yoghurt sari jagung .....	30
Tabel 2.22 Hasil BAL yoghurt sari jagung.....	31
Tabel 2.23 Hasil kadar protein dan kadar lemak yoghurt sari jagung .....	32
Tabel 2.24 Hasil viskositas yoghurt sari jagung .....	32
Tabel 2.25 Hasil uji hedonik yoghurt sari jagung.....	33
Tabel 2.26 Perbandingan karakteristik fisikokimia, mikrobiologi dan tingkat kesukaan yoghurt nabati.....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Hasil Turnitin .....	A-1
Lampiran B. Rekapitan Persyaratan Kajian Pustaka .....	B-1

