

## DAFTAR ISI

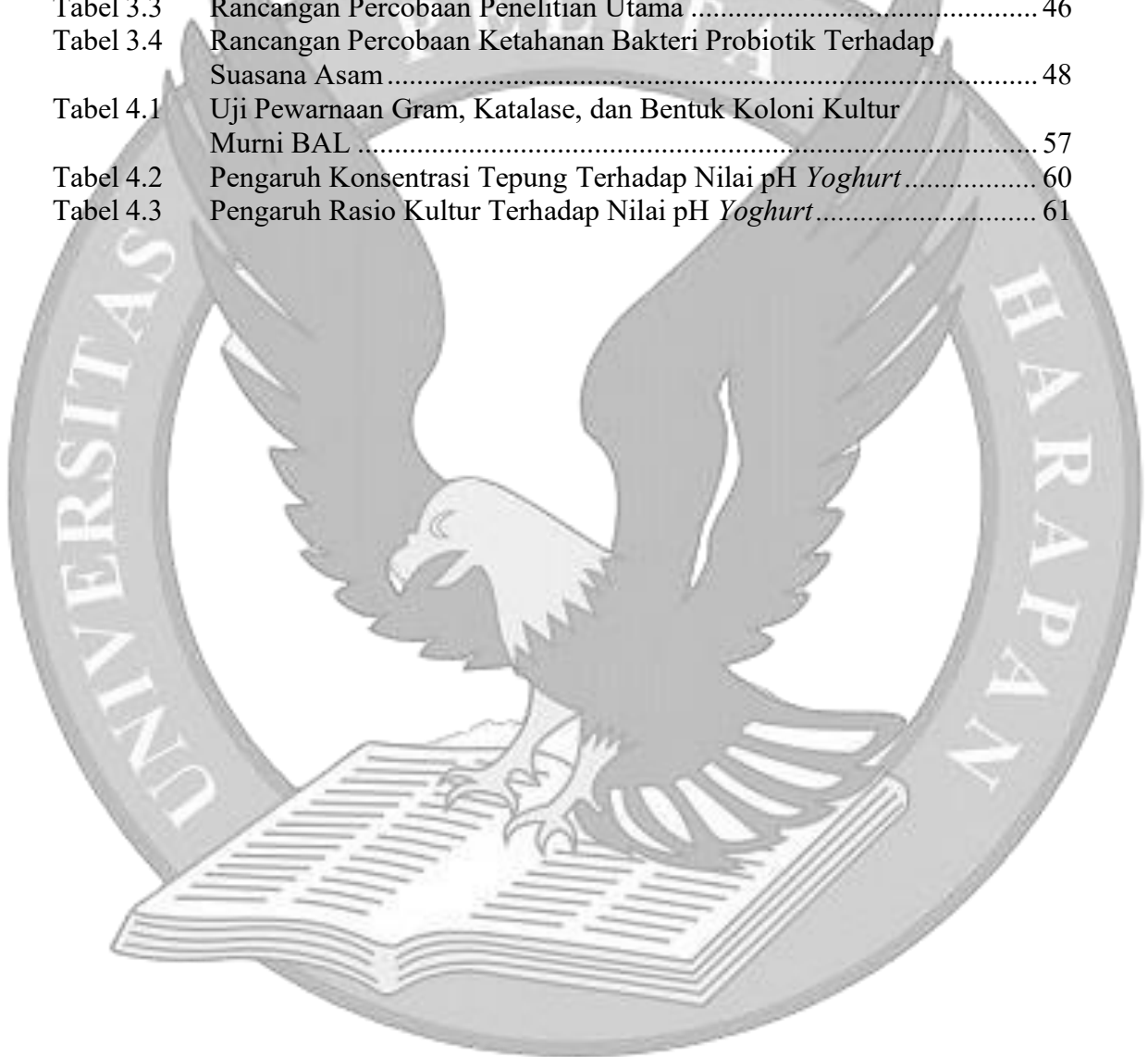
	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	17
1.2 Rumusan Masalah.....	20
1.3 Tujuan.....	21
1.3.1 Tujuan Umum.....	21
1.3.2 Tujuan Khusus.....	21
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Lentil Merah.....	23
2.2 Susu Sapi.....	24
2.3 <i>Yoghurt</i> .....	26
2.4 Kultur <i>Yoghurt</i> .....	27
2.5 Bakteri Asam Laktat.....	27
2.5.1 <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	28
2.5.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> .....	29
2.5.3 <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	31
2.6 Probiotik.....	32
2.7 Prebiotik.....	33
2.7.1 Inulin.....	35
2.8 Sinbiotik.....	36
2.9 Fermentasi.....	37
2.9.1 Homofermentatif dan Heterofermentatif.....	38
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Bahan dan Alat.....	40
3.2 Prosedur Pembuatan.....	41

3.2.1 Pembuatan Tepung Kacang Lentil Merah .....	41
3.2.2 Pembuatan <i>Yoghurt</i> Sinbiotik Lentil Merah .....	42
3.3 Rancangan Percobaan .....	44
3.3.1 Penelitian Pendahuluan .....	44
3.3.2 Penelitian Utama .....	45
3.4 Prosedur Analisis Parameter .....	49
3.4.1 Kadar Air (AOAC, 2005).....	49
3.4.2 Uji Kadar Inulin (Zubaidah dan Akhadiana, 2013).....	49
3.4.3 Analisis Kadar Serat Pangan (AOAC, 2012).....	50
3.4.4 Analisis Pewarnaan Gram (Nurhidayati, 2015 dengan modifikasi).....	51
3.4.5 Analisis Katalase (Nurhidayati, 2015).....	51
3.4.6 Uji pH (AOAC, 2010).....	51
3.4.8 Total Bakteri Asam Laktat (Yani et al., 2011 dengan modifikasi).....	52
3.4.10 Uji Ketahanan Probiotik terhadap Asam (Rizal et al., 2014; Halim dan Zubaidah, 2013).....	54
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Identitas Lentil Merah.....	55
4.2 Kadar Air, Serat Pangan, dan Inulin Tepung Kacang Lentil Merah.....	55
4.3 Pewarnaan Gram dan Uji Katalase Bakteri Asam Laktat .....	57
4.4 Jumlah Koloni Starter <i>Yoghurt</i> pada Variasi Rasio .....	58
4.5 Pengaruh Konsentrasi Tepung Kacang Lentil Merah dan Rasio Kultur terhadap pH <i>yoghurt</i> .....	59
4.6 Pengaruh Konsentrasi Tepung Kacang Lentil Merah dan Rasio Kultur terhadap Total Asam Tertitrasi <i>Yoghurt</i> .....	62
4.7 Pengaruh Konsentrasi Tepung Kacang Lentil Merah dan Rasio Kultur terhadap Total Bakteri Asam Laktat <i>Yoghurt</i> .....	63
4.8 <i>Yoghurt</i> Tepung Kacang Lentil Merah Terpilih.....	65
4.8.1 Uji Kadar Protein pada <i>Yoghurt</i> Sinbiotik Lentil Merah Terpilih.....	65
4.8.2 Pengaruh pH terhadap Total Bakteri Asam Laktat <i>Yoghurt</i> Sinbiotik Kacang Lentil Merah Terpilih pada Analisis Ketahanan Terhadap Asam.....	66
4.8.3 Pengaruh Konsentrasi Tepung Kacang Lentil Merah dan Rasio Kultur terhadap Serat Pangan.....	68
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan .....	69
5.2 Saran .....	70
 DAFTAR PUSTAKA .....	 71



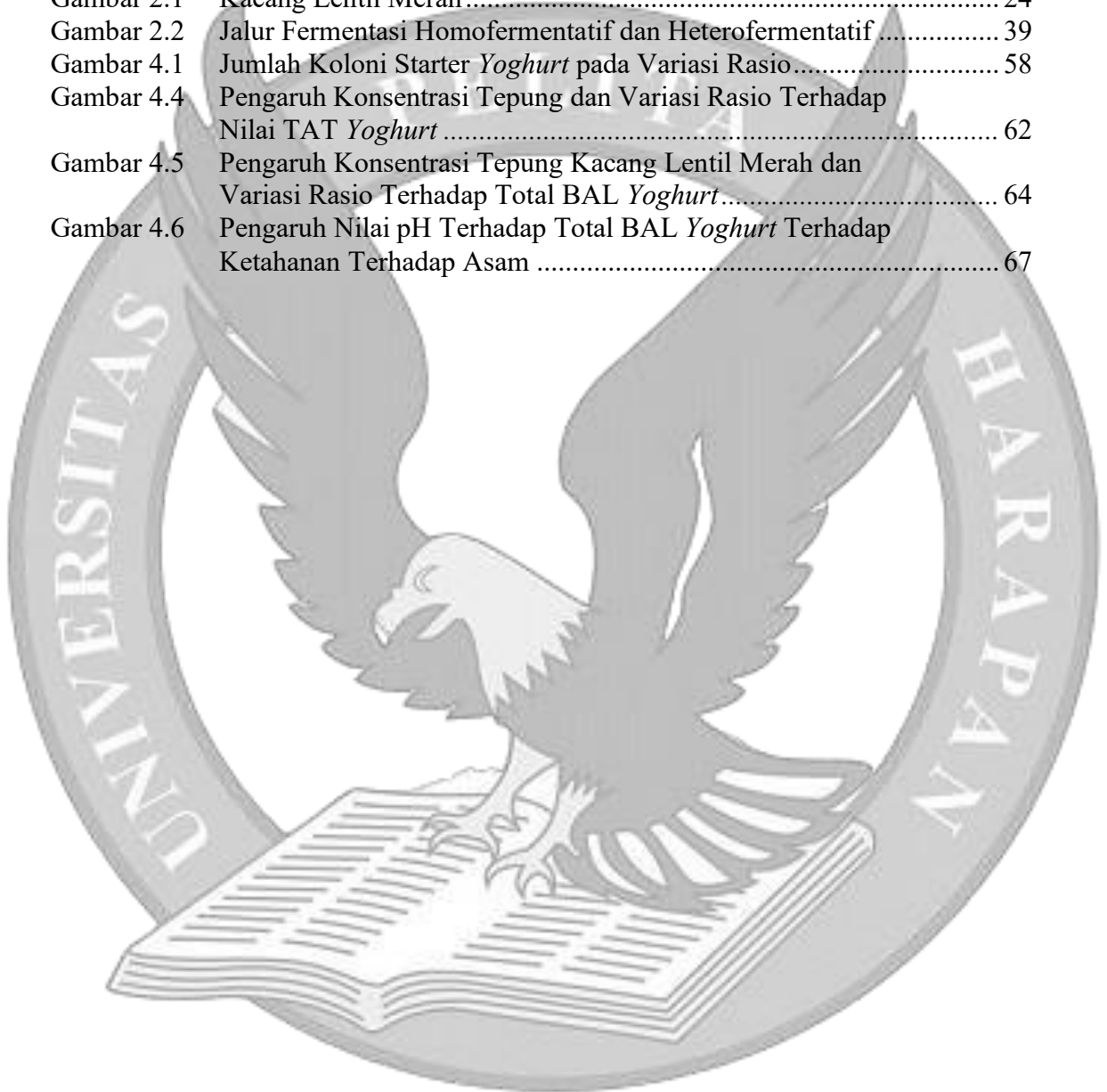
## DAFTAR TABEL

	halaman
Table 2.1 Syarat Mutu <i>Yoghurt</i> berdasarkan SNI 2981:2009 .....	26
Tabel 3.1 Formulasi Pembuatan <i>Yoghurt</i> Sinbiotik Kacang Lentil Merah.....	44
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan Pendahuluan .....	44
Tabel 3.3 Rancangan Percobaan Penelitian Utama .....	46
Tabel 3.4 Rancangan Percobaan Ketahanan Bakteri Probiotik Terhadap Suasana Asam .....	48
Tabel 4.1 Uji Pewarnaan Gram, Katalase, dan Bentuk Koloni Kultur Murni BAL .....	57
Tabel 4.2 Pengaruh Konsentrasi Tepung Terhadap Nilai pH <i>Yoghurt</i> .....	60
Tabel 4.3 Pengaruh Rasio Kultur Terhadap Nilai pH <i>Yoghurt</i> .....	61



## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Kacang Lentil Merah.....	24
Gambar 2.2 Jalur Fermentasi Homofermentatif dan Heterofermentatif .....	39
Gambar 4.1 Jumlah Koloni Starter <i>Yoghurt</i> pada Variasi Rasio.....	58
Gambar 4.4 Pengaruh Konsentrasi Tepung dan Variasi Rasio Terhadap Nilai TAT <i>Yoghurt</i> .....	62
Gambar 4.5 Pengaruh Konsentrasi Tepung Kacang Lentil Merah dan Variasi Rasio Terhadap Total BAL <i>Yoghurt</i> .....	64
Gambar 4.6 Pengaruh Nilai pH Terhadap Total BAL <i>Yoghurt</i> Terhadap Ketahanan Terhadap Asam .....	67



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Hasil Identifikasi Kacang Lentil Merah .....	A-1
Lampiran B	
Rendemen Tepung Kacang Lentil Merah.....	B-1
Lampiran C	
Hasil Analisis Kadar Air Tepung Kacang Lentil Merah.....	C-1
Lampiran D	
Hasil Analisis Serat Pangan Tepung Kacang Lentil Merah.....	D-1
Lampiran E	
Hasil Analisis Inulin Tepung Kacang Lentil Merah .....	E-1
Lampiran F	
Hasil Uji Pewarnaan Gram dan Uji Katalase.....	F-1
Lampiran G	
Hasil Analisis Total Bakteri Asam Laktat Starter Kultur.....	G-1
Lampiran H	
Hasil Analisis Nilai pH <i>Yoghurt</i> .....	H-1
Lampiran I	
Hasil Analisis Total Asam Tertitrasi <i>Yoghurt</i> .....	I-1
Lampiran J	
Hasil Analisis Total Bakteri Asam Laktat <i>Yoghurt</i> .....	J-1
Lampiran K	
Hasil Analisis Protein <i>Yoghurt</i> Terpilih.....	K-1
Lampiran L	
Hasil Ketahanan Terhadap Asam <i>Yoghurt</i> Terpilih.....	L-1
Lampiran M	
Hasil Analisis Serat Pangan <i>Yoghurt</i> .....	M-1
Lampiran N	
Dokumentasi Penelitian.....	N-1