

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kacang Merah.....	6
2.2 Umbi Dahlia.....	8
2.3 <i>Yoghurt</i>	9
2.4 Bakteri Asam Laktat	12
2.4.1 <i>Streptococcus thermophilus</i>	13
2.4.2 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	13
2.4.3 <i>Lactobacillus casei</i>	14
2.4.4 Protokooperasi <i>Starter Yoghurt</i>	16
2.4.5 Fermentasi Bakteri Asam Laktat	17
2.4.6 Probiotik.....	19
2.5 Prebiotik.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	21
3.2 Metode Penelitian	22
3.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	22
3.2.1.1 Pembuatan Sari Kacang Merah	23
3.2.1.2 Pembuatan Filtrat Tepung Umbi Dahlia Merah	24
3.2.1.3 Persiapan Kultur <i>Starter</i> Bakteri Asam Laktat	25
3.2.1.4 Parameter Analisis Penelitian Pendahuluan	27
3.2.2 Penelitian Utama.....	27

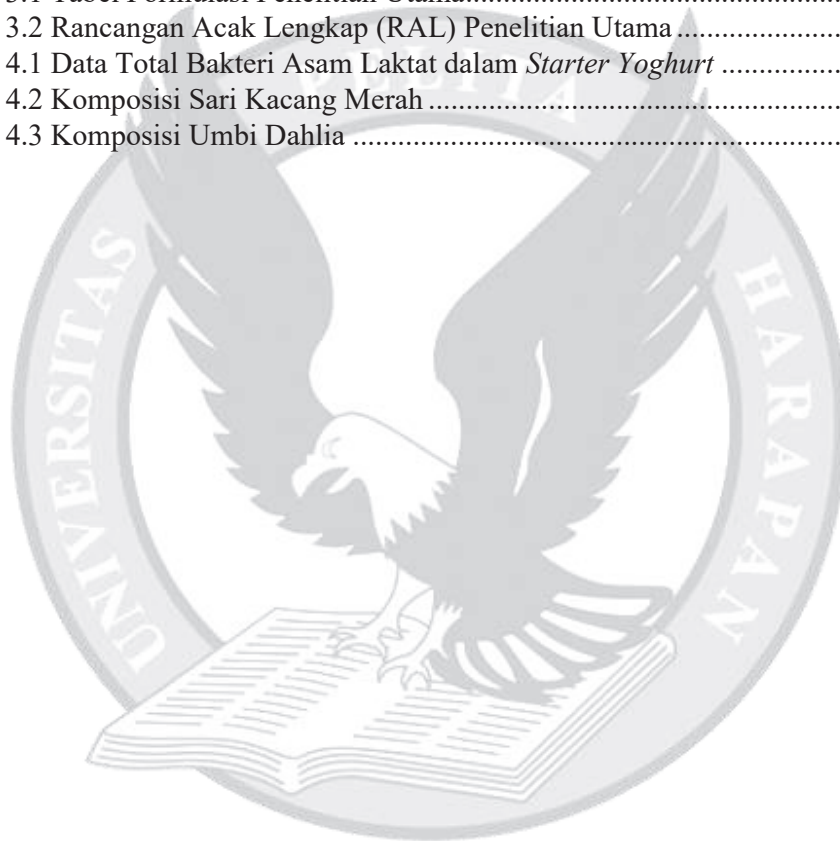
3.2.2.1	Prosedur Penelitian Utama.....	27
3.2.2.2	Parameter Analisis Penelitian Utama	28
3.2.2.3	Rancangan Percobaan Penelitian Utama	29
3.3	Prosedur Parameter Analisis.....	31
3.2.1	Viskositas.....	31
3.2.2	Total Padatan Terlarut.....	31
3.2.3	Nilai pH.....	31
3.2.4	Total Asam Tertitrasi	32
3.2.5	Total Bakteri Asam Laktat.....	32
3.2.6	Kadar Protein	33
3.2.7	Kadar Inulin	34
3.2.8	Ketahanan Terhadap Asam.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Penelitian Pendahuluan.....	36
4.1.1	Total Bakteri Asam Laktat <i>Starter Yoghurt</i>	36
4.1.2	Kadar Serat Pangan dan Inulin Sari Kacang Merah	37
4.1.3	Kadar Serat Pangan dan Inulin Filtrat Tepung Umbi Dahlia.....	38
4.2	Penelitian Utama.....	39
4.2.1	Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur	
	<i>Starter</i> terhadap pH <i>Yoghurt</i>	39
4.2.2	Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur	
	<i>Starter</i> terhadap Total Asam Tertitrasi <i>Yoghurt</i>	41
4.2.3	Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur	
	<i>Starter</i> terhadap Viskositas <i>Yoghurt</i>	44
4.2.4	Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur	
	<i>Starter</i> terhadap Total Padatan Terlarut <i>Yoghurt</i>	45
4.2.5	Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur	
	<i>Starter</i> terhadap Total Bakteri Asam Laktat <i>Yoghurt</i>	47
4.2.6	Penentuan <i>Yoghurt</i> Perlakuan Terbaik.....	49
4.2.7	Kadar Protein <i>Yoghurt</i> Perlakuan Terpilih	51
4.2.8	Pengujian Ketahanan Terhadap Asam	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	533
5.2	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....		54
LAMPIRAN.....		64

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Kacang Merah	6
Gambar 2.2 Umbi Dahlia	8
Gambar 2.3 <i>Streptococcus thermophilus</i>	13
Gambar 2.4 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	14
Gambar 2.5 <i>Lactobacillus casei</i>	16
Gambar 2.6 Jalur Fermentasi BAL Homofermentatif	18
Gambar 2.7 Jalur Fermentasi BAL Heterofermentatif	18
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Sari Kacang Merah	24
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Filtrat Tepung Umbi Dahlia	25
Gambar 3.3 Diagram Alir Persiapan Kultur <i>Starter</i> Bakteri Asam Laktat	26
Gambar 4.1 Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur <i>Starter</i> terhadap pH <i>Yoghurt</i>	39
Gambar 4.2 Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur <i>Starter</i> terhadap Total Asam Tertitrasi <i>Yoghurt</i>	42
Gambar 4.3 Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur <i>Starter</i> terhadap Viskositas <i>Yoghurt</i>	44
Gambar 4.4 Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia dan Rasio Kultur <i>Starter</i> terhadap Total Padatan Terlarut <i>Yoghurt</i>	46
Gambar 4.5 Pengaruh Konsentrasi Filtrat Tepung Umbi Dahlia terhadap Total Bakteri Asam Laktat <i>Yoghurt</i>	48

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Kacang Merah Kering per 100 Gram	7
Tabel 2.2 Kandungan Nutrisi Umbi Dahlia	9
Tabel 2.3 Standar Mutu <i>Yoghurt</i>	11
Tabel 2.4 Perbedaan Suhu dan pH Optimum Pertumbuhan <i>L.bulgaricus</i> dan <i>S.thermophilus</i>	17
Tabel 3.1 Tabel Formulasi Penelitian Utama.....	28
Tabel 3.2 Rancangan Acak Lengkap (RAL) Penelitian Utama	30
Tabel 4.1 Data Total Bakteri Asam Laktat dalam <i>Starter Yoghurt</i>	36
Tabel 4.2 Komposisi Sari Kacang Merah	37
Tabel 4.3 Komposisi Umbi Dahlia	38



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A. Data Total Bakteri Asam Laktat <i>Starter Yoghurt</i>	A
Lampiran B. Hasil Analisis Kadar Serat Pangan Sari Kacang Merah.....	B
Lampiran C. Hasil Analisis Kadar Inulin Sari Kacang Merah.....	C
Lampiran D. Perhitungan Rendemen Tepung Umbi Dahlia.....	D
Lampiran E. Hasil Analisis Kadar Inulin Filtrat Tepung Umbi Dahlia.....	E
Lampiran F. Hasil Analisis Kadar Serat Pangan Filtrat Tepung Umbi Dahlia.....	F
Lampiran G. Data Nilai pH <i>Yoghurt</i>	G
Lampiran H. Data Nilai Total Asam Titrasi <i>Yoghurt</i>	H
Lampiran I. Data Nilai Viskositas <i>Yoghurt</i>	I
Lampiran J. Data Nilai Total Padatan Terlarut <i>Yoghurt</i>	J
Lampiran K. Data Nilai Total Bakteri Asam Laktat <i>Yoghurt</i>	K
Lampiran L. Data Kadar Protein <i>Yoghurt</i> Perlakuan Terbaik.....	L
Lampiran M. Data Ketahanan <i>Yoghurt</i> Perlakuan Terbaik Terhadap Asam.....	M
Lampiran N. Hasil Verifikasi Spesies Kacang Merah.....	N
Lampiran O. Hasil Verifikasi Spesies Umbi Dahlia Merah.....	O
Lampiran P. Morfologi Bakteri Asam Laktat.....	P
Lampiran Q. Kultur <i>Starter Yoghurt</i>	Q
Lampiran R. Dokumentasi Penelitian.....	R

