

HALAMAN PENGESAHAN

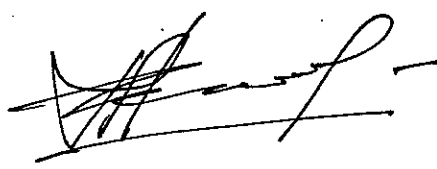
Judul Skripsi : PENGARUH LAMA WAKTU INKUBASI
DAN PENAMBAHAN GULA TERHADAP
KEASAMAN YOGHURT
Nama : Enny Purwanti
Nim : J 201 89 0238
Tanggal lulus ujian :

Jurusan Biologi
Ketua,

Semarang, Februari 1995
Panitia Penguji Ujian
Sarjana Jurusan Biologi
Ketua,



Drs.H.Hendarko Sugondo, MS
NIP. 130 240 735


Dra. Hj. Sriani H, SU
NIP. 130 264 123

Judul Skripsi : PENGARUH LAMA WAKTU INKUBASI DAN
PENAMBAHAN GULA TERHADAP KEASAMAN
YOGHURT

N a m a : Enny Purwanti

N i m : J 201 89 0238

Jurusan : Biologi

Telah selesai dan layak untuk mengikuti ujian sarjana



Semarang, Februari 1995

Pembimbing Anggota,

Pembimbing Utama

Drs. Wijanarka
NIP. 131 962 226

Dra. Hj. Sriani Hendarko, SU
NIP. 130 264 123

KATA PENGANTAR

Dengan rahmat dan hidayah dari Allah SWT penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, yang mengangkat permasalahan mengenai pengaruh lama waktu inkubasi dan penambahan gula terhadap keasaman yoghurt.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Diponegoro.

Dengan selesainya penulisan naskah skripsi ini yang merupakan syarat untuk mencapai sarjana strata satu, tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan berbagai pihak, sehingga dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Drs. Koen Praseno, SU, selaku Ymt. Dekan Fakultas MIPA Universitas Diponegoro.
2. Drs. H. Hendarko Soegondo, MS, selaku Ketua Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Diponegoro.
3. Dra. Hj. Sriani Hendarko, SU, selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberi pengarahan dan bimbingan baik dalam penelitian maupun dalam penyusunan skripsi ini.
4. Drs. Wijanarka, selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberi pengarahan dan bimbingan baik dalam penelitian maupun dalam penyusunan skripsi ini.

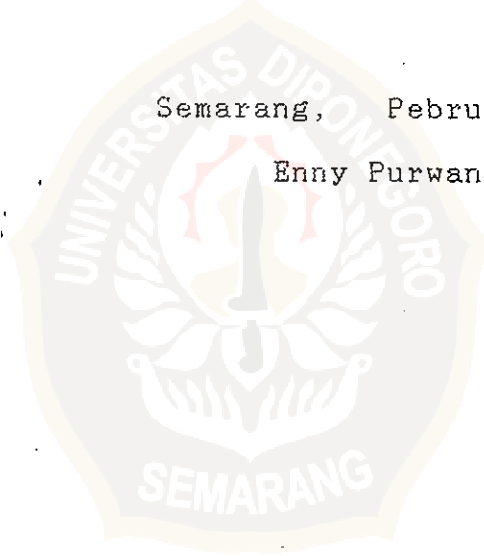
5. Ayah, Ibu dan adik-adik serta seseorang yang tercinta yang telah memberikan dorongan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan studi.
6. Rekan-rekan dan semua pihak yang ikut membantu, yang tidak dapat penulis sebut satsu persatu.

Semoga Allah SWT menerima amal kebaikan yang telah mereka berikan, amin.

Penulis menyadari bahwa naskah skripsi ini masih jauh dari sempurna, maka kritik dan saran sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan penulisan selanjutnya. Akhirnya, semoga skripsi ini dapat bermanfaat dalam melengkapi informasi bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

Semarang, Pebruari 1995

Enny Purwanti



DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAM GAMBAR.....	xi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Formulasi Permasalahan.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Susu dan Sifat-sifatnya.....	4
B. Pengertian Yoghurt.....	6
C. Proses Pembuatan Yoghurt.....	7
D. Mikroflora Fermentasi Yoghurt.....	10
E. Fermentasi pada Yoghurt.....	13
F. Pengertian dan Penggunaan Gula pada Yoghurt.....	16
G. Penilaian Secara Organoleptik.....	17
III. HIPOTESIS	
IV. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
B. Bahan dan Alat.....	20
C. Cara Kerja.....	21
D. Rancangan Percobaan dan Metode Analisis	25
V. HASIL	

VI. PEMBAHASAN	
VII. KESIMPULAN	
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN - LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Rerata Hasil Transformasi Kandungan Asam Laktat Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	27
2. Ansira Hasil Transformasi Kandungan asam Laktat Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	27
3. Rerata Hasil Transformasi pH Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	28
4. Ansira Hasil Transformasi pH Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	28
5. Penilaian Cita-rasa Yoghurt dengan Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	29
6. Jumlah Kandungan Asam Laktat Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda	52
7. Hasil Transformasi Kandungan Asam Laktat Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda...	53

	Halaman
8. Hasil Pengukuran pH Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	54
9. Hasil Transformasi pengukuran pH Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	55
10. Skor Penilaian Cita-rasa Yoghurt dengan Lama Waktu Inkubasi dan Penambahan Gula yang Berbeda.....	56



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Skema Proses Pembuatan Yoghurt.....	8
2. Proses Metabolisme Glukosa oleh Bakteri Laktat Homofermentatif.....	15
3. Struktur Kimia Sukrosa.....	17
4. Grafik Hubungan Kadar Gula dengan Kandungan Asam Laktat Yoghurt.....	47
5. Grafik Hubungan Waktu Inkubasi dengan Kandungan Asam Laktat Yoghurt.....	47
6. Grafik Hubungan Kadar Gula dengan pH Yoghurt.....	48
7. Grafik Hubungan Waktu Inkubasi dengan pH Yoghurt.....	48
8. Foto Bentuk Bakteri <i>S. thermophilus</i>	58
9. Foto Bentuk Bakteri <i>L. bulgaricus</i>	58