

Halaman Pengesahan

Judul Skripsi : Pengaruh Pemberian Gula (Sukrosa) dan Natrium Bikarbonat terhadap Kualitas Soyghurt
Nama : Yuliana N. S. Kokali
NIM : J 201 91 0598
Jurusan : Biologi
Tanggal Lulus Ujian : 27 Nopember 1996

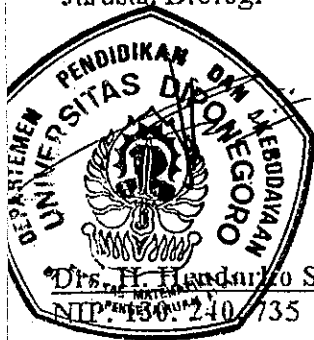
Jurusan Biologi

Semarang..... Nopember 1996

Panitia Ujian
Ketua



Dra. Hirawati Muliani
NIP. 130 938 177



Halaman Pengesahan

Judul Skripsi : Pengaruh Pemberian Gula (Sukrosa) dan Natrium Bikarbonat terhadap Kualitas Soyghurt
Nama : Yuliana N. S. Kokali
NIM : J 201 91 0598
Jurusan : Biologi
Tanggal Lulus Ujian : 27 Nopember 1996

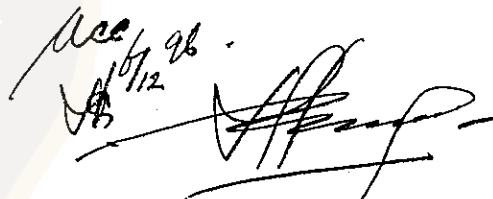
Semarang,..... Nopember ..1996

Pembimbing Pendamping



Dra. Triadiati, MSi
NIP. 131.625.508

Pembimbing Utama



Dra. Hj. Sriani Hendarko, SU
NIP. 130.264.123

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadirat Allah Yang Maha Agung, karena berkat kasih dan kuasanya maka penulisan skripsi ini dapat selesai. Penelitian yang dilakukan Penulis mengenai Pengaruh Pemberian Gula (Sukrosa) dan Natrium Bikarbonat terhadap Kualitas Soyghurt, dilakukan pada bulan September sampai November 1995. Hasil dari penelitian ini ditulis dalam bentuk skripsi sebagai salah satu syarat mencapai gelar keserjanaan Biologi pada Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Diponegoro.

Melalui penelitian ini diharapkan lebih banyak lagi masyarakat yang mengenal akan produk minuman bergisi yang terbuat dari susu kedelai, serta dapat mengetahui cara pembuatannya dengan baik. Dalam kesempatan ini penulis juga mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Hj. Sriani Hendarko, SU, selaku Dekan Fakultas MIPA Universitas Diponegoro sekaligus sebagai Pembimbing Utama.
2. Bapak Drs. H. Hendarko Sugondo, MS, selaku Ketua Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Diponegoro.
3. Ibu Dra. Triadiati, MSi, selaku Pembimbing Pendamping dalam penulisan skripsi ini.
4. Bp. Drs. Wijanarko yang pernah memberikan bimbingan sebelum penelitian dilaksanakan.

5. Orang Tua penulis sebagai pendorong semangat baik dalam bentuk spiritual dan juga material.
6. Rekan-rekan angkatan 1991 yang telah memberikan banyak bantuan dalam hal tenaga maupun pikiran.
7. Semua pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah mendukung untuk selesainya skripsi ini.

Sebagai akhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan karya ini, dan untuk kemudian hari semoga karya ini dapat dijadikan informasi tertulis yang menunjang dunia Ilmu Pengetahuan, khususnya dalam hal penelitian-penelitian selanjutnya.

Semarang, 17 Juni 1996

Yuliana N S Kokali



DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Susu Kedelai.....	5
B. Soyghurt.....	10
C. Biiologi Bakteri Yoghurt.....	10
III. HIPOTESA.....	18
IV. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Tempal Penelitian.....	19
B. Bahan dan Alat.....	19
C: Cara Kerja.....	20

V.	HASIL PENGAMATAN.....	27
VI.	PEMBAHASAN.....	30
VII.	KESIMPULAN	
	A. Kesimpulan.....	31
	B. saran.....	32
	DAFTAR PUSTAKA.....	41
	LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	43



DAFTAR TABEL

Halaman

01. Komposisi Susu Kedelai.....	6
02. Rerata Kandungan Asam Laktat Soyghurt.....	27
03. Rerata Total Protein Susu Kedelai.....	28
04. Rerata Total Protein Soyghurt.....	28
05. Rerata pH Susu Kedelai.....	29
06. Rerata pH Soyghurt.....	29
07. Rerata Hasil Uji Organoleptik Tingkat Bau dan Rasa Susu Kedelai.....	30
08. Rerata Hasil Uji Organoleptik Tingkat Bau dan Rasa Soyghurt.....	30
09. Perhitungan Statistik Pengaruh Perlakuan Terhadap pH Soyghurt.....	43
10. Anova pH Soyghurt.....	44
11. Perhitungan Statistik Pengaruh Perlakuan Terhadap Kandungan Asam Laktat.....	45
12. Anova Total Asam Soyghurt.....	46
13. Perhitungan Statistik Pengaruh Perlakuan Terhadap Total Protein Soyghurt.....	47
14. Anova Total Protein Soyghurt.....	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
01 Proses Metabolisme Glukosa oleh Bakteri Laktat Homefermentatif.....	14
02. Bagan Susunan Percobaan.....	26
03. Histogram Rerata Kandungan asam Laktat Soyghurt.....	27
04. Histogram Rerata Total Protein Soyghurt.....	28
05. Histogram Rerata pH Soyghurt.....	29



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
01. Perhitungan Statistik Pengaruh Perlakuan terhadap pH Soyghurt.....	43
02. Perhitungan Statistik Pengaruh Perlakuan terhadap Kandungan Asam Laktat...45	45
03. Perhitungan Statistik Pengaruh Perlakuan terhadap Total Protein Soyghurt.....47	47
04. Data Pengukuran Parameter.....	49
05. Formulir Uji Organoleptik.....	50
06. Kurva Standart Protein.....	

