

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR DAN GRAFIK.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2. 1 Sterilisasi.....	4
2.1.1 Sterilisasi Fisika.....	4
2.1.2 Sterilisasi Kimia.....	5
2.1.3 Sterilisasi Mekanik (Filtrasi).....	5
2. 2 Autoklaf	5
2.2.1 Jenis Autoklaf	8
2. 3 Fermentasi	9
2. 4 Coklat Bubuk	10
2.4.1 Manfaat Coklat	12
2. 5 Laktosa	12
2. 6 <i>Lactobacilus Bulgaricus</i>	13

BAB III	TUJUAN DAN MANFAAT	
	3. 1 Tujuan	15
	3. 1. 1 Tujuan Umum	15
	3. 1. 2 Tujuan Khusus.....	15
	3.2 Manfaat Penelitian.....	16
BAB IV	PERANCANGAN ALAT	
	4. 1 Spesifikasi Alat.....	17
	4. 2 Gambar dan Dimensi Alat	19
BAB V	METODOLOGI	
	5.1 Alat dan Bahan yang Digunakan	20
	5.1.1 Alat yang Digunakan	20
	5.1.2 Bahan yang Digunakan	21
	5.2 Tahapan-Tahapan dalam Peneitian.....	21
	5.2.1 Tahap I (Pembuatan Minuman Coklat).....	21
	5.2.2 Tahap II (Sterilisasi)	21
	5.2.3 Tahap III (Fermentasi)	21
	5.2.4 Tahap IV (Analisa).....	22
	5.3 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk	22
	5.3.1 Prosedur Percobaan	22
	5.3.2 Analisa Produk	23
	5.4 Variabel Penelitian.....	23
	5.4.1 Variabel Tetap.....	23
	5.4.2 Variabel Berubah	23
	5.5 Jadwal Praktikum Tugas Akhir.....	23
	5.5.1 Waktu Pelaksanaan	23

5.5.2 Tempat Praktikum	23
5.5.3 Jadwal Kegiatan.....	24
5.6 Anggaran Biaya	24
BAB VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	
6.1 Hasil Pengamatan.....	26
6.2 Pembahasan.....	28
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan.....	31
7.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Alat yang Digunakan pada Percobaan	20
Tabel 2. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Percobaan.....	21
Tabel 3. Jadwal Kegiatan.....	24
Tabel 4. Anggaran Biaya Percobaan	24
Tabel 5. Analisa Kadar Asam Laktat dan pH dengan Penambahan Laktosa.....	26

DAFTAR GAMBAR DAN GRAFIK

Gambar 1. Autoclave	7
Gambar 2. Coklat Bubuk	10
Gambar 3. Autoklaf 50X Electric Model.....	19
Gambar 4. Grafik Hubungan Antara Penambahan Laktosa dengan Kadar Asam Laktat.....	27
Gambar 5. Grafik Hubungan Antara Waktu dengan pH.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Pengujian Alat.....	34
Lampiran 2. Foto Praktikum.....	36