

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Bengkuang ( <i>Pachyrrhizus erosus</i> ).....	7
2.2 Pisang Kepok .....	11
2.3 Yoghurt .....	15
2.4 Bakteri Asam Laktat .....	16
2.4.1 <i>Lactobacillus bulgaricus</i> .....	19
2.4.2 <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	19
2.5 Minuman Sinbiotik .....	20
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Waktu dan Tempat .....	23
3.2 Bahan dan Alat.....	23
3.3 Metode Penelitian .....	24
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	24
3.4.1 Persiapan Starter .....	24
3.4.2 Pembuatan Sari Bengkuang .....	25
3.4.3 Pembuatan Sari Bengkuang Pisang Kepok.....	25

3.4.5 Fermentasi Sari Bengkuang dan Pisang Kepok.....	26
3.5 Pengamatan .....	27
3.5.1 Nilai pH.....	27
3.5.2 Konsentrasi Asam Laktat.....	28
3.5.3 Total Bakteri Asam Laktat.....	30
3.5.4 Uji Organoleptik .....	30

#### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Total Bakteri Asam Laktat.....	32
4.2 Total Asam Laktat.....	34
4.3 Derajat Keasaman (pH).....	36
4.4 Uji Organoleptik .....	38
4.4.1 Rasa.....	38
4.4.2 Aroma .....	39
4.4.3 Warna.....	41
4.4.4 Penerimaan Keseluruhan .....	42
4.5 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	44

#### **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

4.1 Kesimpulan .....	48
4.2 Saran .....	48

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**