

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian *Student Grand Tahun 5 (2011)* Universitas Riau ini dengan judul “*Kualitas Soyghurt dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa dan Inulin*”.

Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih kepada Ibu Ir. Evy Rossi, M.Sc sebagai dosen pembimbing I dan Bapak Ir. Raswen Efendi, MS sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi hingga selesainya usulan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada *Higher Education Institution-Implementation Unit (HEI-IU) Indonesia-Managing Higher Education For Relevance and Efficiency (I-MHERE)* yang telah membiayai dana hibah penelitian ini.

Akhirnya diharapkan agar penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak baik untuk masa kini maupun masa yang akan datang.

Pekanbaru, 28 September 2011

Suci Lestary



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
RINGKASAN	ii
UCAPAN TERIMA KASIH DAN PENGHARGAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
2.1. Susu Kedelai.....	4
2.2. Fermentasi Susu.....	6
2.3. <i>Soyghurt</i>	8
2.4. Bakteri Asam Laktat.....	11
2.5. Inulin.....	13
 III. BAHAN DAN METODE	 17
3.1. Tempat dan Waktu.....	17
3.2. Bahan dan Alat	17
3.3. Metode Penelitian	17
3.4. Pelaksanaan Penelitian	18
3.4.1. Sterilisasi Peralatan.....	18
3.4.2. Pembuatan Media	19
3.4.3. Perbanyakkan Bakteri.....	19
3.4.4. Pembuatan Susu Kedelai	20



3.4.5. Persiapan Starter	20
3.4.6. Pembuatan <i>Soyghurt</i>	20
3.4.7. Pengmatan	21
3.4.6.1. pH	21
3.4.6.2. Total Asam Laktat	21
3.4.6.3. Total Bakteri Asam Laktat	21
3.4.6.4. Total Padatan	22
3.4.6.5. Kadar Protein	22
KENDALA YANG DIHADAPI	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	30
BIODATA GRANTEE	33

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi susu kedelai, susu sapi dan air susu ibu (ASI) tiap 100 g.....	5
2. Beberapa Produk Fermentasi Susu dan Mikroba yang Digunakan sebagai Kultur Starter dalam Pembuatannya	7
3. Standar mutu yoghurt tanpa perlakuan panas setelah difermentasi	10
4. Kombinasi perlakuan	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	12
2. Morfologi <i>Streptococcus thermophilus</i>	13
3. Struktur kimia inulin	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pembuatan susu kedelai	30
2. Diagram alir persiapan starter	31
3. Diagram alir pembuatan <i>soyghurt</i>	32