

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL PROPOSAL SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BIODATA	xii
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GRAFIK	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah.	3
1.4 Rumusan Masalah	3
1.5 Tujuan.....	3
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
1.7 Keterbaruan Penelitian	5
BAB II Kerangka Teori	7
2.1 Ikan Nila	7
2.2 Kacang Hitam.....	8
2.3 Susu Skim.....	9
2.4 <i>Yoghurt</i>	10
2.5 Bakteri Asam Laktat (BAL)	15
2.6 Organoleptik.....	17
2.7 Metode Analisis.....	19
2.8 Analisis Data	21
2.9 Kerangka Berfikir.....	22
2.10 Kerangka Konsep	23
2.11 Hipotesis Penelitian.....	24
BAB III Metode	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Alat dan Bahan	25
3.3 Jenis Penelitian	25
3.4 Evaluasi Karakteristik Organoleptik	29
3.5 Metode Analisis.....	30
3.6 Instrumen Penelitian.....	32
3.7 Analisis Data	35

BAB IV Hasil Penelitian	37
4.1 Penentuan Formulasi Pembuatan <i>Yoghurt</i>	37
4.2 Penelitian Lanjutan.....	38
4.3 Uji Organoleptik.....	39
BAB V Pembahasan	50
5.1 Deskripsi Produk	50
5.2 Pengujian Organoleptik.....	50
5.3 Penelitian Utama	54
BAB VI Kesimpulan dan Saran	60
6.1 Kesimpulan.....	60
6.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61