

DAFTAR ISI

SAMPUL DAN HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Definisi Operasional.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB 2 TINJAUAN TEORITIS	7
2.1 Kajian Pustaka.....	7
2.1.1 Definisi dan Kandungan Yoghurt	7
2.1.2 Manfaat Yoghurt bagi Kesehatan	9
2.1.3 Klasifikasi Yoghurt	11
2.1.4 Yoghurt Mangga	17
2.1.5 Mekanisme Kerja Bakteri Asam Laktat.....	18
2.1.6 Kualitas Yoghurt	20
2.1.7 Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Yoghurt.....	21
2.1.8 Bakteri Asam Laktat	22
2.1.9 Metode TPC	23
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	24

2.3 Kerangka Konseptual	25
2.4 Hipotesis Penelitian.....	27
BAB 3 PROSEDUR PENELITIAN.....	28
3.1 Metode Penelitian.....	28
3.2 Variabel Penelitian	28
3.3 Populasi dan Sampel	29
3.4 Desain Penelitian.....	29
3.5 Langkah-langkah Penelitian.....	31
3.6 Teknik Pengumpulan Data	47
3.7 Instrumen Penelitian.....	48
3.8 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	48
3.9 Waktu dan Tempat Penelitian	49
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian	52
4.2 Pengujian Prasyarat Analisis.....	56
4.3 Pembahasan.....	60
BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN.....	65
5.1 Simpulan	65
5.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	75