

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SAPI TERHADAP KADAR ASAM
LAKTAT PADA PEMBUATAN YOGHURT JAGUNG MANIS OLEH
Streptococcus thermophilus DAN *Lactobacillus bulgaricus***

Oleh :

FAISAL DUENGO

NIM : 431 411 086

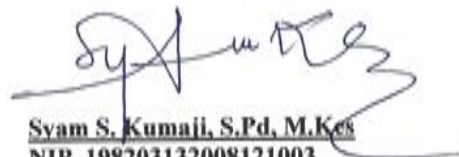
Telah Diperiksa dan Disetujui

Pembimbing I.



Dra. Aryati Abdul, M.Kes
NIP. 19590415 198602 2 001

Pembimbing II.



Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes
NIP. 198203132008121003

**Mengetahui,
Ketua Jurusan Biologi**



Dr. Elva Nusantari, S.Pd, M.Pd
NIP. 197209171999032001

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SAPI TERHADAP KADAR ASAM
LAKTAT PADA PEMBUATAN YOGHURT JAGUNG MANIS OLEH
Streptococcus thermophilus DAN *Lactobacillus bulgaricus***

Oleh Faisal Duengo

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Selasa/ 05 Januari 2016

Waktu : 09.15 – 10.30 WITA

Penguji:

1. **Dr. Asep S. Abdurrahmat, M.Kes (Penguji I)** (.....)


2. **Dr. Jusna Ahmad, M.Si (Penguji II)** (.....)

3. **Wirnangsi D. Uno, M.Kes (Penguji III)** (.....)

4. **Dra. Aryati Abdul, M.Kes (Pembimbing I)** (.....)

5. **Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes (Pembimbing II)** (.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Matematika dan IPA


Prof. Dr. Evie Hulukati, M.Pd
NIP. 196005301986032001



ABSTRAK

Faisal Duengo 2015. Skripsi “Pengaruh Penambahan Susu Sapi Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis Oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Latobacillus bulgaricus*”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dra. Aryati Abdul, M.Kes, Pembimbing II Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Latobacillus bulgaricus*. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan 7 perlakuan (0%, 10%, 20%, 30% , 40% 50% dan 60%) dan 4 ulangan. Data dianalisis menggunakan analisis varians (ANAVA) dengan taraf kepercayaan 0.05% untuk membedakan antar perlakuan digunakan uji beda nyata terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan penambahan susu sapi berpengaruh terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *Streptococcus thermophilus* dan *Latobacillus bulgaricus*

Kata kunci : susu sapi, sari jagung, asam laktat, yoghurt