

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PENGARUH PEMBERIAN MADU TERHADAP KADAR ASAM LAKTAT
PADA PEMBUATAN YOGHURT JAGUNG MANIS**

Oleh :

I WAYAN SEDANANTANA S. PUTRA
NIM : 431 411 030

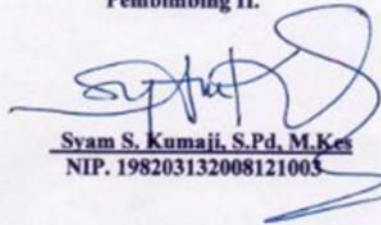
Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diuji

Pembimbing I.



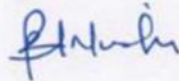
Wirnangsi D. Uno, S.Pd, M.Kes
NIP. 19690629 199403 2 002

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



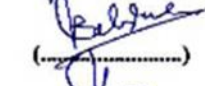

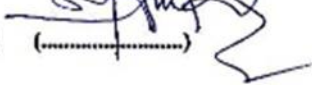
**PENGARUH PEMBERIAN MADU TERHADAP
KADAR ASAM LAKTAT PADA PEMBUATAN YOGHURT
JAGUNG MANIS**

Oleh I Wayan Sedanantana S. Putra


Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Rabu/ 23 Desember 2015
Waktu : 08.00 – 09.15

Penguji:

1. Prof. Dr. Ani M. Hasan, M.Pd (Penguji I) 
2. Dr. Jusna Ahmad, M.Si (Penguji II) 
3. Dra. Aryati Abdul, M.Kes (Penguji III) 
4. Wirnangsi D. Uno, 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

I Wayan Sedanantana S. Putra. 2015. Skripsi“Pengaruh Pemberian Madu Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Pembuatan Yoghurt Jagung Manis”. Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan IPA, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Wirnangsi D, Uno, M.Kes, Pembimbing II Syam S. Kumaji, S.Pd, M.Kes.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh pemberian madu terhadap kadar asam laktat pada pembuatanyoghurt jagung manis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan 5 perlakuan (0%, 5%, 10%, 15% dan 20%) dan 5 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 bahwa pemberian madu berpengaruh terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis. Dengan konsentrasi optimum adalah 20%

Kata kunci : madu, sari jagung, yoghurt, asam laktat