

DAFTAR TABEL

1. SNI (2981:2009) Minuman Yoghurt	6
2. Kandungan Pati Resisten Berbagai Varietas Pisang	15
3. Rancangan Penelitian	19
4. Defnisi Operasional Variabel	20
5. Bahan Penyusun Yoghurt.....	22
6. Karakteristik Yoghurt Sinbiotik.....	28
7. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Yoghurt Sinbiotik.....	29
8. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Yoghurt Sinbiotik.....	30
9. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Yoghurt Sinbiotik.....	31
10. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Yoghurt Sinbiotik	33
11. Nilai pH Yoghurt Sinbiotik.....	34
12. Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Sinbiotik.....	35