

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Yoghurt rendah lemak (A), Yoghurt tanpa lemak (B), Yoghurt regular (C)	11
Gambar 2.2 Yoghurt padat	12
Gambar 2.3 Yoghurt semi-padat	12
Gambar 2.4 Yoghurt cair	12
Gambar 2.5 Yoghurt ala Balkan	13
Gambar 2.6 Greek Yoghurt	14
Gambar 2.7 <i>Stirred card</i> Yoghurt	14
Gambar 2.8 Yoghurt ala Prancis	15
Gambar 2.9 Yoghurt Buah	15
Gambar 2.10 Yoghurt Probiotik	16
Gambar 2.11 <i>Drinkable</i> Yoghurt	16
Gambar 2.12 Yoghurt Organik	17
Gambar 2.13 Yoghurt Tanpa Susu	17
Gambar 2.14 Bakteri <i>Lactobacillus bulgaricus</i> (A), Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i> (B)	23
Gambar 3.1 Seminar Proposal Penelitian	31
Gambar 3.2 Proses Sterilisasi	43
Gambar 3.3 Proses Pembuatan Media MRSA	43
Gambar 3.4 Proses Pembuatan Larutan Pengencer BPW	44
Gambar 3.5 Pembuatan Kultur Isolat BAL dan Perhitungan Koloni BAL	46
Gambar 3.6 Proses Teknik Pewarnaan Gram	47
Gambar 3.7 Tempat Penelitian (Laboratorium Mikrobiologi)	49
Gambar 4.1 Grafik Rata-Rata Total BAL	54
Gambar 4.2 Bakteri <i>Lactobacillus bulgaricus</i> (A), Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i> (B)	55