

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT .....	xi
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Susu Kambing.....	4
Kefir .....	6
Kualitas Kefir.....	12
Kualitas Mikrobiologis Kefir.....	12
Kualitas Kimia Kefir.....	13
Kualitas Fisik Kefir .....	14
Kualitas Sensoris Kefir.....	15
<i>Pediococcus pentosaceus</i> .....	16
Eksopolisakarida .....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	21
Landasan Teori .....	21
Hipotesis .....	23
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	24
Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
Materi Penelitian .....	24
Alat penelitian .....	24
Bahan penelitian.....	24
Metode Penelitian .....	25
Persiapan Starter <i>Pediococcus pentosaceus</i> M103.....	25
Persiapan Starter Kefir .....	25

Pembuatan dan Penyimpanan Kefir .....	26
Uji Mikrobiologis .....	26
Uji Kualitas Kimia.....	27
Uji Kualitas Fisik .....	29
Uji Kualitas Sensoris.....	29
Analisis Data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
Kualitas Bahan Baku, Starter <i>Pediococcus pentosaceus</i> M103,.....	30
dan Starter Kefir .....	30
Kualitas Mikrobiologis Kefir .....	31
Total BAL.....	31
Total yeast.....	32
Kualitas Kimia Kefir .....	33
Keasaman .....	33
pH.....	34
Kadar alkohol.....	36
Kadar air .....	37
Total solid .....	37
Kualitas Fisik Kefir.....	38
Viskositas .....	38
Sineresis.....	39
Kualitas Sensoris Kefir .....	40
Warna.....	40
Aroma.....	41
Tekstur .....	42
Rasa asam .....	43
Rasa alkoholis .....	43
Overall.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN .....	45
Kesimpulan .....	45
Saran .....	45
RINGKASAN .....	46
SUMMARY .....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN .....	75