

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Kefir Grain.....	5
Karakteristik Yeast .....	6
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> .....	7
<i>Kluyveromyces marxianus</i> .....	7
<i>Pichia kudriavzevii</i> .....	8
Metabolisme Laktosa Oleh Yeast.....	9
Media Fermentasi .....	10
Identifikasi Yeast.....	12
Kinetika Pertumbuhan .....	15
Kinetika <i>Batch</i> Dari Produksi Biomassa dan Alkohol .....	17
Susu fermentasi .....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	20
Landasan Teori .....	20
Hipotesis .....	22
Kerangka Teori.....	22

MATERI DAN METODE .....	24
Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
Materi Penelitian .....	24
Alat penelitian .....	24
Bahan penelitian .....	25
Metode Penelitian .....	26
Rancangan Percobaan .....	26
Metodologi Penelitian .....	26
Variabel yang Diteliti .....	36
Analisis Hasil .....	36
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
Isolasi Yeast.....	37
Identifikasi Fenotipik Berbasis Morfologi .....	38
Identifikasi Biokimia.....	40
Identifikasi Molekuler.....	42
Analisis Sekuens Nukleotida.....	43
Uji Pertumbuhan Yeast .....	46
Kinetika Penggunaan Substrat, Pertumbuhan Biomassa, dan Pembentukan Alkohol .....	48
Seleksi isolat .....	57
Kualitas Mikrobiologis.....	58
Total yeast .....	58
Kualitas kimiawi.....	59
Nilai pH.....	59
Kadar air .....	60
Total solid .....	61
Kadar alkohol.....	61
Kualitas fisik .....	63
Viskositas .....	63
Sineresis.....	64
KESIMPULAN DAN SARAN .....	66
Kesimpulan .....	66
Saran .....	66
RINGKASAN .....	67
SUMMARY .....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	76