

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN UNGGAHAN ETD</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Komposisi Susu Sapi .....	4
Fermentasi Kefir .....	7
Komposisi <i>Spirulina platensis</i> .....	12
Aktivitas Antioksidan .....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>19</b>
Landasan Teori .....	19
Kerangka Teoritis .....	20
Hipotesis .....	20
Kerangka Konsep .....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>22</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
Materi .....	22
Metode .....	23
Analisis Data .....	33
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>34</b>
Kualitas Bahan Dasar Susu Sapi dan Spirulina .....	34
Kualitas Mikrobiologi .....	35

Kualitas Fisiko-kimia .....	38
Aktivitas Antioksidan .....	47
Kualitas Sensoris .....	48
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>55</b>
Kesimpulan .....	55
Saran .....	55
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>76</b>