

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN DEDIKASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Komposisi Susu Kambing.....	4
Fermentasi Kefir	6
Kualitas dan Karakteristik Kefir.....	10
Komposisi Spirulina (<i>Spirulina platensis</i>).....	13
Aktivitas Antioksidan	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Kerangka Teoritis Penelitian.....	18
Hipotesis	18
Kerangka Konsep.....	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi	20
Metode	21
Analisis Data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30

Analisis Bahan Dasar	30
Kualitas Fisik Kefir.....	31
Kualitas Kimia Kefir	35
Kualitas Mikrobiologi Kefir	44
Kualitas Sensoris Kefir	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
Kesimpulan	52
Saran.....	52
RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA.....	63
UCAPAN TERIMA KASIH.....	71
LAMPIRAN	73