

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Susu	6
Laktosa Susu.....	7
Kandungan Gizi Susu.....	8
Fermentasi Susu	11
Kefir	13
Fermentasi Kefir	16
Madu Klanceng.....	17
<i>Total Plate Count</i> (TPC)	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Lokasi dan Waktu Penelitian	24
Materi	24
Metode Penelitian.....	24
Pembuatan Kefir.....	24
Penambahan Madu	25

Uji Mikrobiologis	25
Uji Sensoris	26
Analisis Data	27
PEMBAHASAN	28
Kualitas dan Komposisi Bahan Baku	28
Kualitas Mikrobiologis Kefir	30
Total Plate Count (TPC)	30
Bakteri Asam Laktat (BAL)	32
Total Yeast	33
Kualitas Organoleptik Kefir	35
Warna	35
Aroma	36
Rasa	36
Viskositas	36
Keseluruhan	37
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan	38
Saran	38
RINGKASAN	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	47