

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
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Komposisi Susu	7
Keunggulan Produk Susu Fermentasi	9
Fermentasi Kefir	11
Madu Klanceng.....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Lokasi dan Waktu Penelitian	21
Materi Penelitian	21
Metode Penelitian	21
Pembuatan Kefir.....	21
Penambahan Madu	22

Uji Kualitas Fisik	22
Analisis Data	25
PEMBAHASAN	27
Kualitas dan Komposisi Bahan Baku	27
Keasaman	27
Derajat keasaman (pH)	28
Kadar air	29
Viskositas	30
Kualitas Fisik Kefir	31
Keasaman kefir	31
Nilai pH kefir	33
Kadar air kefir	35
Alkohol kefir	36
Viskositas kefir	38
Sineresis kefir	39
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	49