

## 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 UNGGAH 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 dan Komposisi Kefir Susu Sapi.....	4
Kefir <i>Grain</i> .....	6
<i>Kluyveromyces marxianus</i> KFA 3 .....	6
Kualitas Fisikokimia Kefir.....	8
Kualitas Mikrobiologis Kefir.....	11
Kualitas Organoleptik Kefir .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>14</b>
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15

<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>16</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
Materi .....	17
Metode .....	18
Analisis Data.....	26
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Kualitas Fisik Kefir Susu Sapi.....	27
Kualitas Kimia Kefir Susu Sapi .....	31
Kualitas Mikrobiologis Kefir Susu Sapi .....	37
Kualitas Organoleptik Kefir Susu Sapi.....	40
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan.....	45
Saran .....	45
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>