

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	v
<b>INTISARI</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	13
Latar Belakang .....	13
Tujuan Penelitian .....	16
Manfaat Penelitian .....	16
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	17
Komposisi Susu Kambing .....	17
Fermentasi dan Komposisi Kefir .....	19
Kultur Tunggal .....	20
Kualitas Fisikokimia .....	22
pH dan Keasaman .....	22
Viskositas .....	22
Sineresis .....	22
<i>Total Solid</i> .....	23
Kadar Alkohol .....	23
Kualitas Mikrobiologis .....	24
Total Bakteri Asam Laktat .....	24
Total Yeast .....	24
Kefir <i>Grain</i> .....	24
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	27
Landasan Teori .....	27
Hipotesis .....	27

<b>MATERI DAN METODE</b>	28
Tempat dan Waktu Penelitian	28
Materi	28
Alat	28
Bahan	28
Metode	29
Rancangan Penelitian	29
Pembuatan Kefir	30
Uji Kualitas Fisiko-kimia	31
Uji Mikrobiologis	35
Uji Organoleptik	36
ANALISIS DATA	37
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	38
Kualitas Fisikokimia	38
pH	38
Keasaman	40
Viskositas	42
<i>Total Solid</i>	44
Sineresis	46
Kadar Alkohol	48
Kualitas Mikrobiologis Kefir	49
Kualitas Organoleptik Kefir	51
Kekentalan	52
Rasa	53
Aroma	54
Warna	55
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	57
Kesimpulan	57
Saran	57
<b>RINGKASAN</b>	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	65
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b>	71

<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>73</b>
-----------------------	-----------