



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Kambing	4
Fermentasi Susu	5
Kefir Susu Kambing	6
Kualitas Fisika	7
Viskositas	7
Sineresis.....	8
Kualitas Kimia	8
Kadar Air dan Total Solid.....	8
pH dan Keasaman.....	9
Kadar Alkohol	9
Asam Organik.....	10
Kualitas Mikrobiologis	11
Total Bakteri Asam Laktat	11
Total Yeast.....	12
<i>Kluyveromyces marxianus</i> KFA3.....	13
<i>Lacticaseibacillus paracasei</i> M104	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16



Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi.....	19
Alat	19
Bahan	19
Metode.....	19
Rancangan Penelitian	19
Persiapan Kultur Starter	20
Pembuatan Kefir.....	21
Uji Kualitas Fisik	22
Uji Kualitas Kimia	23
Uji Mikrobiologis	26
Uji Organoleptik.....	27
ANALISIS DATA.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Kualitas Bahan Baku	30
Kualitas Fisik Kefir Susu Kambing.....	31
Viskositas	31
Sineresis.....	33
Kualitas Kimia Kefir Susu Kambing	35
Kadar Air dan Total Solid.....	35
pH dan Keasaman.....	37
Kadar Alkohol	40
Asam Organik.....	41
Kualitas Mikrobiologis Kefir Susu Kambing	43
Total Bakteri Asam Laktat	43
Total Yeast.....	45
Kualitas Organoleptik Kefir Susu Kambing	46
Warna.....	47
Aroma.....	48
Rasa.....	49
Kekentalan	50



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Kualitas Fisiko-kimia dan Mikrobiologis Kefir Susu Kambing Menggunakan Kultur Tunggal
Kluyveromyces marxianus KFA3 dan Kombinasi dengan *Lacticaseibacillus paracasei* M104

Nadhea Aurellia, Prof. Widodo, S.P., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan.....	51
Saran	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA	62
UCAPAN TERIMAKASIH	70
LAMPIRAN	73