

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Segar	5
Fermentasi Pangan	6
Fermentasi Susu	8
Kefir	10
Madu Bunga Kaliandra	12
Penyimpanan Dingin	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Lokasi Penelitian	18
Materi	18
Metode	19
Pembuatan kefir	19
Uji kualitas fisik	20
Uji kualitas kimia	20
Uji kualitas mikrobiologis	22
Sensoris	23
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Bahan Baku	25
Kualitas Fisik	26
Viskositas	26
Sineresis	28
Kualitas Kimia	29

pH.....	29
Kadar air.....	32
Kadar alkohol	33
Gula total.....	35
Kualitas Mikrobiologis.....	38
Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	38
Total yeast.....	40
Sensoris.....	42
Warna.....	42
Rasa.....	43
Aroma.....	44
Tekstur	44
Daya Terima.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran.....	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA.....	52
UCAPAN TERIMA KASIH.....	58
LAMPIRAN	60