

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Susu Sapi.....	4
Fermentasi Susu	5
Fermentasi Kombucha	7
Fermentasi Susu Menggunakan Kultur Kombucha	9
Kualitas Fisiko-kimia.....	10
Kandungan Asam Organik	14
Kualitas Mikrobiologis.....	14
Kualitas Organoleptik	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat	20
Materi	20
Metode	21
Analisis Data	33

HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Kualitas Fisiko-kimia.....	34
Kandungan Asam Organik	47
Kualitas Mikrobiologis Susu Sapi Terfermentasi	49
Kualitas Organoleptik Susu Sapi Terfermentasi	52
KESIMPULAN DAN SARAN	57
Kesimpulan	57
Saran.....	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA	71
UCAPAN TERIMA KASIH	78
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia susu sapi	5
2. Kandungan Senyawa Fenolik Teh Hitam dan Teh Hijau.....	Error!
Bookmark not defined.	
3. Rancangan Percobaan perbandingan kualitas inokulum teh hitam dan teh hijau	21
4. Skala penilaian uji organoleptik.....	32
5. Nilai viskositas susu fermentasi dengan inokulum berbeda	34
6. Nilai Sineresis susu fermentasi dengan inokulum berbeda	35
7. Nilai pH, keasaman susu fermentasi dengan inokulum berbeda	37
8. Nilai total solid susu fermentasi dengan inokulum berbeda	40
9. Kadar alkohol susu fermentasi dengan inokulum berbeda.....	41
10. Kadar protein susu fermentasi dengan inokulum berbeda	44
11. Kadar laktosa susu fermentasi dengan inokulum berbeda.....	45
12. Kandungan asam organik susu fermentasi dengan inokulum berbeda	47
13. Kualitas mikrobiologis susu fermentasi dengan inokulum berbeda....	50
14. Kualitas organoleptik susu fermentasi.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis bahan baku susu segar	80
2. Analisis bahan baku kombucha	80
3. Hasil analisis statistik viskositas susu fermentasi	80
4. Hasil analisis statistik sineresis susu fermentasi	81
5. Hasil analisis statistik pH susu fermentasi	81
6. Hasil analisis statistik keasaman susu fermentasi	82
7. Hasil analisis statistik total solid susu fermentasi	83
8. Hasil analisis statistik kadar alkohol susu fermentasi	83
9. Hasil analisis statistik kadar protein susu fermentasi	84
10. Hasil analisis statistik kadar laktosa susu fermentasi	85
11. Hasil analisis statistik asam laktat susu fermentasi	86
12. Hasil analisis statistik asam asetat susu fermentasi	86
13. Hasil analisis statistik total BAL susu fermentasi	87
14. Hasil analisis statistik total BAA	87
15. Hasil analisis statistik total <i>yeast</i>	88
16. Form pengujian organoleptik	89
17. Hasil analisis statistik uji organoleptik susu fermentasi	90
18. Hasil analisis statistik <i>Total Plate Count</i> bahan baku kombucha	90