

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>SURAT KETERANGAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	v
<b>HALAMAN DEDIKASI</b>	vi
<b>INTISARI</b>	vii
<b>ABSTRACT</b>	viii
<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xiii
<b>PENDAHULUAN</b>	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	4
Susu Sapi	4
Fermentasi Susu	5
Kefir Susu Sapi	6
Kualitas Fisik	8
Viskositas	8
Sineresis	9
Kualitas Kimia	10
Total solid	10
Kadar air	10
Nilai pH dan keasaman	11
Kadar alkohol	12
Asam organik	12
Kualitas Mikrobiologis	13
Total Bakteri Asam Laktat	13
Total yeast	14
Kefir <i>grain</i>	15
<i>Kluyveromyces marxianus</i> KFA3	16
<i>Lacticaseibacillus casei</i> AP	17
Kualitas Organoleptik	18
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
<b>MATERI DAN METODE</b>	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi	22
Alat	22

Bahan .....	22
Metode .....	22
Rancangan Penelitian .....	22
Persiapan Kultur <i>Starter</i> .....	23
Pembuatan Kefir .....	24
Uji Kualitas Fisik .....	25
Uji Viskositas .....	25
Uji Sineresis .....	25
Uji Kualitas Kimia .....	26
Uji Kadar Air dan Total Solid .....	26
Uji pH dan Keasaman .....	26
Uji Kadar Alkohol .....	27
Uji Asam Organik .....	27
Uji Mikrobiologis .....	28
Uji Total Bakteri Asam Laktat .....	28
Uji Total <i>Yeast</i> .....	29
Uji Organoleptik .....	30
Analisis Data .....	31
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
Analisis Bahan Baku .....	32
Kualitas Fisik Kefir Susu Sapi .....	33
Viskositas .....	33
Sineresis .....	35
Kualitas Kimia Kefir Susu Sapi .....	37
pH .....	37
Keasaman .....	39
Total <i>Solid</i> .....	40
Kadar Air .....	42
Kadar Alkohol .....	43
Asam Organik .....	44
Kualitas Mikrobiologis Kefir Susu Sapi .....	46
Total Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	46
Total <i>Yeast</i> .....	48
Kualitas Organoleptik Kefir Susu Sapi .....	48
Warna .....	49
Aroma .....	50
Rasa .....	50
Kekentalan .....	51
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
Kesimpulan .....	53
Saran .....	53
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>55</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>74</b>