

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT KETERANGAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Susu Sapi .....	4
Teh.....	6
Kombucha .....	8
Fermentasi Susu dengan Inokulum Kombucha.....	12
Peptida Bioaktif.....	12
Aktivitas Antioksidan.....	13
Uji Aktivitas Antioksidan .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17
Hipotesis .....	18
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>19</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
Materi.....	19
Metode.....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>

Kualitas Fisiko-Kimia Susu Fermentasi .....	32
Kualitas Mikrobiologis Susu Fermentasi.....	41
Aktivitas Antioksidan Susu Terfermentasi .....	45
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
Kesimpulan .....	49
Saran .....	49
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>