

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	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sifat Fisiko-kimia Susu	6
Komposisi dan Kualitas Kefir	7
Jalur Metabolisme Homofermentatif dan Heterofermentatif	10
Komponen Glikosida Daun Stevia	13
Pengaruh Gula Terhadap Pertumbuhan Mikrobia	15
Penyimpanan Suhu Dingin	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Kerangka Teoritis	21
Hipotesis	21
Kerangka Konsep	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi	23
Bahan	23
Alat	23
Metode	24
Analisis Bahan Dasar Susu	24
Pembuatan Starter Kefir	25
Pembuatan Kefir	25
Penyimpanan Produk	26
Uji Mikrobiologis	26
Uji Kualitas Kimia	27
Uji Kualitas Fisik	29
Uji Sensori	30
Analisis Data	31

HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Analisis Bahan Dasar Susu Sapi	32
Kualitas Mikrobiologi Kefir	32
Total bakteri asam laktat (BAL)	33
Total yeast	35
Kualitas Kimia Kefir	38
Keasaman	39
Nilai pH	40
Kadar alkohol	42
Kadar air	44
Kadar protein	46
Gula total	49
Kualitas Fisik Kefir	52
Viskositas	52
Sineresis	55
Kualitas Sensori Kefir	57
Warna	58
Aroma	59
Rasa	60
Tekstur	61
Keseluruhan	62
KESIMPULAN DAN SARAN	64
Kesimpulan	64
Saran	64
RINGKASAN	65
DAFTAR PUSTAKA	68
UCAPAN TERIMA KASIH	78
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kefir.....	8
2. Kualitas fisikokimia kefir	10
3. Kualitas mikrobiologis kefir.....	10
4. Komponen daun stevia	13
5. Kandungan glikosida manis daun stevia	14
6. Analisis bahan dasar susu	32
7. Rerata total bakteri asam laktat kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (log CFU/ml)	34
8. Rerata total yeast kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (log CFU/ml)	36
9. Rerata keasaman kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (%)	39
10. Rerata pH kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan	41
11. Rerata kadar alkohol kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (%)	42
12. Rerata kadar air kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (%)	45
13. Rerata kadar protein kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (%)	47
14. Rerata total gula kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (%)	49
15. Rerata viskositas kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (mPa s).....	52
16. Rerata sineresis kefir dengan penambahan stevia dan lama penyimpanan (%)	56
17. Kualitas sensori kefir dengan penambahan stevia	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Fermentasi homolaktik dan heterolaktik.....	11
2. Kerangka teoritis penelitian.....	21
3. Kerangka konsep penelitian.....	22
4. Produk kefir.....	104
5. Uji viskositas	104
6. Uji sineresis.....	104
7. Uji pH	104
8. Uji kadar air.....	104
9. Uji alkohol	104
10. Uji protein.....	105
11. Uji total yeast	105
12. Uji total BAL	105
13. Uji sensoris	105
14. Bubuk stevia	105
15. Uji keasaman	105

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik nilai total BAL	80
2. Hasil analisis statistik total <i>yeast</i>	81
3. Hasil analisis statistik nilai keasaman	82
4. Hasil analisis statistik pH.....	83
5. Hasil analisis statistik nilai kadar alkohol.....	85
6. Hasil analisis statistik nilai kadar air	86
7. Hasil analisis statistik nilai kadar protein	87
8. Hasil analisis statistik gula total.....	88
9. Hasil analisis statistik nilai viskositas	89
10. Hasil analisis statistik nilai sineresis.....	90
11. Hasil analisis statistik kualitas sensoris kefir	92
12. Hasil analisis uji total gula	103
13. Dokumentasi penelitian.....	104