

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| 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 |
| Komposisi Susu Kambing | 5 |
| Kualitas Susu Fermentasi | 6 |
| Produk susu fermentasi | 6 |
| Tipe fermentasi | 8 |
| <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> LVE | 11 |
| Komponen Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.) | 12 |
| Aktivitas Antioksidan | 14 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 18 |
| Landasan Teori | 18 |
| Kerangka Teoritis Penelitian | 19 |
| Hipotesis | 19 |
| Kerangka Konsep | 20 |
| MATERI DAN METODE | 21 |
| Waktu dan Tempat | 21 |
| Materi | 22 |
| Bahan | 22 |
| Alat | 22 |

| | |
|--|-----------|
| Metode..... | 23 |
| Rancangan Penelitian | 23 |
| Proses Pembuatan Ekstrak Bunga Telang | 23 |
| Proses ekstraksi bunga telang | 23 |
| Pengujian antioksidan ekstrak bunga telang | 24 |
| Persiapan Kultur Starter | 25 |
| Proses Fermentasi Susu Kambing | 25 |
| Uji Kualitas Mikrobiologis..... | 26 |
| Uji total bakteri asam laktat (BAL) | 26 |
| Uji Kualitas Kimia | 27 |
| Uji Keasaman..... | 27 |
| Uji Nilai pH | 27 |
| Uji Kadar Air dan Total Solid..... | 27 |
| Uji Kualitas Fisik | 28 |
| Uji Viskositas..... | 28 |
| Uji Sineresis | 28 |
| Analisis Aktivitas Antioksidan..... | 29 |
| Uji Organoleptik..... | 30 |
| Analisis Data..... | 30 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 31 |
| Kualitas Mikrobiologis Susu Kambing Fermentasi | 32 |
| Kualitas Kimia Susu Kambing Fermentasi..... | 33 |
| Keasaman | 33 |
| Nilai pH..... | 34 |
| <i>Total solid</i> | 35 |
| Kualitas Fisik Susu Kambing Fermentasi | 36 |
| Viskositas | 37 |
| Sineresis..... | 37 |
| Aktivitas Antioksidan Susu Kambing Fermentasi | 38 |
| Organoleptik Susu Kambing Fermentasi | 40 |
| Warna | 40 |
| Aroma..... | 41 |
| Rasa..... | 41 |
| Tekstur..... | 42 |
| Daya terima | 43 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 44 |
| Kesimpulan..... | 44 |
| Saran | 44 |
| RINGKASAN | 45 |
| DAFTAR PUSTAKA | 49 |
| UCAPAN TERIMA KASIH | 55 |
| LAMPIRAN | 58 |