

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN DEDIKASI.....	v
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN.....	14
Latar Belakang.....	14
Tujuan Penelitian.....	17
Manfaat Penelitian.....	17
TINJAUAN PUSTAKA.....	18
Susu Kambing.....	18
Fermentasi Susu.....	20
Kefir Susu Kambing.....	21
Kualitas Fisik.....	22
Viskositas.....	22
Sineresis.....	23
Kualitas Kimia.....	24
Kadar Air.....	24
Total Solid.....	24
pH dan Keasaman.....	25
Kadar alkohol.....	25
Asam Organik.....	26
Kualitas Mikrobiologis.....	26
Total Bakteri Asam Laktat.....	26
Total Yeast.....	27
<i>Kluyveromyces marxianus</i> KFB1.....	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	30
Landasan Teori.....	30
Hipotesis.....	31
MATERI DAN METODE.....	32
Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
Materi.....	33
Alat.....	33
Bahan.....	33
Metode.....	34
Rancangan Penelitian.....	34
Persiapan Kultur <i>Starter</i>	34

Pembuatan Kefir	35
Uji Kualitas Fisik	36
Uji Viskositas	36
Uji Sineresis	36
Uji Kualitas Kimia	37
Uji Kadar Air dan Total Solid	37
Uji pH dan Keasaman	37
Uji Kadar Alkohol	38
Uji Asam Organik	39
Uji Mikrobiologis	40
Uji Total Bakteri Asam Laktat	40
Uji Total Yeast	40
Analisis Data	42
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
Analisis Bahan Baku	43
Kualitas Fisik Kefir Susu Kambing	44
Viskositas	44
Sineresis	46
Kualitas Kimia Kefir Susu Kambing	49
Kadar air	49
Total solid	50
pH	51
Keasaman	53
Kadar alkohol	54
Asam organik	56
Kualitas Mikrobiologis Kefir Susu Kambing	58
Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	58
Total Yeast	59
KESIMPULAN DAN SARAN	61
Kesimpulan	61
Saran	61
RINGKASAN	62
DAFTAR PUSTAKA	69
UCAPAN TERIMA KASIH	80
LAMPIRAN	83