

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Sapi	4
Susu Fermentasi	5
Teh	5
Kombucha	6
Fermentasi Kombucha	8
Aktivitas Antibakteri	9
Uji Aktivitas Antibakteri	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat	16
Materi	16
Metode	17
HASIL DAN PEMBAHASAN	28

Kualitas Fisik Susu Sapi Terfermentasi	28
Kualitas Kimia Susu Sapi Terfermentasi.....	32
Kualitas Mikrobiologis Susu Fermentasi	36
Aktivitas Antibakteri Patogen Susu Sapi Fermentasi	39
KESIMPULAN DAN SARAN	45
RINGKASAN	46
UCAPAN TERIMA KASIH	49
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	56