

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 GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kambing Perah	4
Kambing Peranakan African Dwarf (PAD)	5
Kambing Kacang	6
Susu Kambing	7
Susu Fermentasi	8
Bakteri Asam Laktat	9
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	10
<i>Bifidobacterium longum</i>	12
Karakteristik Fisik Susu Fermentasi	14
Nilai pH susu fermentasi	14
Kadar keasaman susu fermentasi	15
Viskositas susu fermentasi	16
Kualitas Organoleptik Susu Fermentasi	17
Kesukaan rasa	17
Aroma	18
Tekstur	18
Warna	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi	23
Metode	25
Analisis Data	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Susu Segar	33

Alkohol 65%	33
Nilai berat jenis	34
Nilai pH	34
Nilai kadar lemak	34
Nilai kadar protein	35
Nilai kadar laktosa	35
Nilai kadar air	36
Nilai kadar keasaman	36
Nilai pH susu fermentasi	36
Kadar keasaman	38
Viskositas	41
Organoleptik Susu Fermentasi	44
Kesukaan rasa	44
Bau prengus	46
Warna	47
Tekstur	47
KESIMPULAN DAN SARAN	49
Kesimpulan	49
Saran	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA	54
UCAPAN TERIMA KASIH	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kambing Peranakan <i>African Dwarf</i>	6
2. Kambing Kacang	7
3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	11
4. Diagram homofermentatif	12
5. <i>Bifidobacterium longum</i>	13
6. Diagram heterofermentatif	14
7. Jalur utama fermentasi oleh bakteri asam laktat	21

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tabel hedonik uji organoleptik susu fermentasi	32
2. Kualitas susu segar kambing PAD dan Kacang	33
3. Nilai pH susu fermentasi waktu inkubasi 0 jam	37
4. Nilai pH susu fermentasi waktu inkubasi 3 jam	37
5. Nilai pH susu fermentasi waktu inkubasi 6 jam	37
6. Nilai pH susu fermentasi waktu inkubasi 9 jam	37
7. Nilai kadar keasaman susu fermentasi waktu inkubasi 0 jam	38
8. Nilai kadar keasaman susu fermentasi waktu inkubasi 3 jam	39
9. Nilai kadar keasaman susu fermentasi waktu inkubasi 6 jam	39
10. Nilai kadar keasaman susu fermentasi waktu inkubasi 9 jam	39
11. Nilai viskositas susu fermentasi waktu inkubasi 0 jam	41
12. Nilai viskositas susu fermentasi waktu inkubasi 3 jam	41
13. Nilai viskositas susu fermentasi waktu inkubasi 6 jam	42
14. Nilai viskositas susu fermentasi waktu inkubasi 9 jam	42
15. Kualitas organoleptik susu fermentasi	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik nilai pH (faktorial 2x2).....	61
2. Grafik nilai pH susu fermentasi	67
3. Hasil analisis statistik kadar keasaman (faktorial 2x2)	68
4. Grafik kadar keasaman susu fermentasi.....	75
5. Hasil analisis statistik nilai viskositas (faktorial 2x2).....	76
6. Grafik nilai viskositas susu fermentasi	80
7. Lembar kuisioner uji organoleptik susu fermentasi	81
8. Hasil analisis organoleptik susu fermentasi (K-independent test Kruskal Wallis)	83
9. Dokumentasi penelitian.....	87