

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>PENGANTAR.....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Kambing Perah.....	4
Susu Kambing Fermentasi.....	5
Bakteri Probiotik .....	6
Peptida Bioaktif.....	7
Metabolisme Sekunder BAL .....	11
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>13</b>
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>15</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	15
Materi Penelitian .....	15
Alat penelitian.....	15
Bahan penelitian.....	15
Metode Penelitian .....	15
Uji Kualitas Susu Segar.....	15
Penetapan Kadar Air .....	16
Penetapan pH dan Kadar Keasaman .....	16
Penetapan Kadar Protein .....	17
Penetapan Kadar Laktosa .....	17

Peremajaan Kultur Bakteri.....	18
Fermentasi Susu Kambing .....	19
Ekstraksi Protein Menggunakan Sephadex G-25 .....	19
Uji Aktivitas Antimikroba .....	19
Analisis Data .....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>21</b>
Komposisi Susu Kambing Segar.....	21
Komposisi Susu Kambing Fermentasi .....	22
Aktivitas Antibakteri Susu Kambing .....	28
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>41</b>
Kesimpulan .....	41
Saran .....	41
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>42</b>
<b>SUMMARY.....</b>	<b>47</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi susu segar kambing Kacang dan PAD.....	21
Tabel 2. Bahan Kering Susu Kambing Fermentasi Kacang dan PAD.....	22
Tabel 3. Kadar Keasaman Susu Kambing Fermentasi Kacang dan PAD.....	24
Tabel 4. Nilai pH Susu Kambing Fermentasi Kacang dan PAD.....	24
Tabel 5. Kadar Protein Susu Kambing Fermentasi Kacang dan PAD .....	26
Tabel 6. Kadar Laktosa Susu Kambing Fermentasi Kacang dan PAD .....	27
Tabel 7. Diameter zona hambat susu kambing Kacang difermentasi <i>Lactobacillus acidophilus</i> dengan media berisi bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	29
Tabel 8. Diameter zona hambat susu kambing Kacang difermentasi <i>Bifidobacterium longum</i> dengan media berisi bakteri <i>Bifidobacterium longum</i> .....	30
Tabel 9. Diameter zona hambat susu kambing PAD difermentasi <i>Lactobacillus acidophilus</i> dengan media berisi bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	31
Tabel 10. Diameter zona hambat susu kambing PAD difermentasi <i>Lactobacillus acidophilus</i> dengan media berisi bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	33
Tabel 11. Diameter zona hambat susu kambing Kacang difermentasi <i>Lactobacillus acidophilus</i> dengan media berisi bakteri <i>Bifidobacterium longum</i> .....	34
Tabel 12. Diameter zona hambat susu kambing Kacang difermentasi <i>Bifidobacterium longum</i> dengan media berisi bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	36
Tabel 13. Diameter zona hambat susu kambing PAD difermentasi <i>Lactobacillus acidophilus</i> dengan media berisi bakteri <i>Bifidobacterium longum</i> .....	37
Tabel 14. Diameter zona hambat susu kambing PAD difermentasi <i>Bifidobacterium longum</i> dengan media berisi bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	38

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kambing Kacang dan Kambing PAD .....	4
Gambar 2. Jalur metabolisme asam laktat homofermentatif dan heterofermentatif .....	6
Gambar 3. Proses hidrolisis protein menjadi peptida .....	9
Gambar 4. Reaksi hidrolisis protein menjadi peptida bioaktif .....	9
Gambar 5. Deteksi Peptida Bioaktif .....	10
Gambar 6. Ilustrasi pemisahan molekul ke dalam pori Sephadex .....	10
Gambar 7. Prinsip pemisahan molekul protein menggunakan sephadex .....	11

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pengujian Antibakteri Metode Difusi Sumuran Ekstrak Susu Fermentasi Bening (>1,5 KDa) dengan Bakteri Sejenis.....	57
Lampiran 2. Pengujian Antibakteri Metode Difusi Sumuran Ekstrak Susu Fermentasi Bening (>1,5 KDa) Antar Bakteri. ....	58
Lampiran 3. Pengujian Antibakteri Metode Difusi Sumuran Ekstrak Susu Fermentasi Kuning (<1,5 KDa) dengan Bakteri Sejenis.....	59
Lampiran 4. Pengujian Antibakteri Metode Difusi Sumuran Ekstrak Susu Fermentasi Kuning (<1,5 KDa) Antar Bakteri. ....	60
Lampiran 5. Hasil Uji Statistik Komposisi Susu Fermentasi. ....	61
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Antibakteri Susu Fermentasi. ....	67