

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
SURAT KETERANGAN.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Susu Sapi	5
Susu Fermentasi	6
Bakteri Asam Laktat.....	7
Probiotik.....	9
<i>Lacticaseibacillus casei</i>	10
Susu Fermentasi Penurun Kolesterol “Lowkol”.....	11
Bahan Penstabil (<i>Stabilizer</i>)	12
Viskositas	14
Sineresis.....	14
Nilai pH dan Keasaman	15
Kadar Air	16
Total Solid	17
Kualitas Sensoris	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20

Landasan Teori	20
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat.....	22
Materi.....	22
Alat	22
Bahan	23
Metode.....	23
Rancangan Penelitian.....	23
Pembuatan susu fermentasi.....	24
Peremajaan bakteri asam laktat	24
Pembuatan inokulum.....	25
Fermentasi Susu	25
Uji Kualitas Fisik	26
Uji Viskositas	26
Uji Sineresis	26
Uji Kualitas Kimia.....	26
Uji Kadar Air dan Total Solid	26
Uji Nilai pH dan Keasaman.....	27
Uji Sensoris	28
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Analisis Bahan Baku.....	30
Kualitis Fisik Susu Fermentasi Penurun Kolesterol	31
Viskositas	31
Sineresis.....	34
Kualitas Kimia Susu Fermentasi Penurun Kolesterol.....	37
pH.....	37
Uji Keasaman	39
Kadar Air.....	42
Total <i>Solid</i>	44
Kualitis Sensoris Susu Fermentasi Penurun Kolesterol.....	46

Warna	46
Aroma	48
Rasa	49
Tekstur	51
KESIMPULAN DAN SARAN	53
Kesimpulan	53
Saran	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA	64
UCAPAN TERIMA KASIH	71
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi susu sapi	5
2. Rancangan Penelitian	24
3. Analisis bahan baku susu segar.....	30
4. Hasil uji viskositas (cP) susu fermentasi	31
5. Hasil uji sineresis (%) susu fermentasi.....	34
6. Hasil uji pH susu fermentasi.....	38
7. Hasil uji keasaman (%) susu fermentasi	40
8. Hasil uji kadar air (%) susu fermentasi	42
9. Hasil uji total solid (%) susu fermentasi.....	44
10. Hasil uji sensoris warna susu fermentasi	46
11. Hasil uji sensoris aroma susu fermentasi	48
12. Hasil uji sensoris rasa susu fermentasi	49
13. Hasil uji sensoris tekstur susu fermentasi	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alur penelitian	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik viskositas susu fermentasi.....	74
2. Hasil analisis statistik sineresis susu fermentasi	75
3. Hasil analisis statistik pH susu fermentasi	76
4. Hasil analisis statistik keasaman susu fermentasi	76
5. Hasil analisis statistik kadar air susu fermentasi	77
6. Hasil analisis statistik total solid air susu fermentasi	78
7. Hasil analisis statistik sensoris warna susu fermentasi	78
8. Hasil analisis statistik sensoris aroma susu fermentasi	79
9. Hasil analisis statistik sensoris rasa susu fermentasi	79
10. Hasil analisis statistik sensoris tekstur susu fermentasi	102
11. Inokulasi produk	125
12. Uji pH produk	125
13. Uji Viskositas	125
14. Uji kadar air	125
15. Uji total <i>solid</i>	125
16. Uji keasaman	125
17. Uji sineresis.....	125
18. Uji sensoris.....	125