

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
SURAT KETERANGAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Susu Fermentasi	6
Bakteri Asam Laktat (BAL)	7
Probiotik.....	8
<i>Pediococcus acidilactici</i> Strain BE	9
Susu fermentasi probiotik <i>Pediococcus acidilacticii</i> BE	10
<i>Stabilizer</i> (Bahan Penstabil)	11
Susu Skim	12
Viskositas	14
Sineresis.....	15
Nilai pH dan Keasaman	15
Total <i>Solid</i> dan Kadar Air	16
Sensoris.....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19

Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE.....	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi.....	21
Metode.....	22
Analisis Data.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Kualitas Bahan Baku	29
Kualitas Fisik Susu fermentasi probiotik <i>Pediococcus acidilacticii</i> BE ..	30
Kualitas Kimia Susu fermentasi probiotik.....	36
Kualitas Sensoris Susu fermentasi probiotik.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
Kesimpulan.....	50
Saran	50
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA.....	59
UCAPAN TERIMAKASIH.....	65
LAMPIRAN.....	69