

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
SURAT KETERANGAN	v
HALAMAN DEDIKASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Susu Sapi.....	7
Susu Kambing	7
Fermentasi Susu.....	9
Probiotik	10
<i>Pediococcus acidilactici</i> strain BE	11
Susu Bubuk Probiotik	12
<i>Spray Drying</i>	13
KUALITAS FISIK SUSU BUBUK.....	14
<i>Insolubility Index</i>	14
<i>Wettability</i>	15
<i>Sieve Test</i>	17
KUALITAS KIMIA SUSU BUBUK	17
Kadar Air	17
<i>Total Solid</i>	18
Nilai pH dan Keasaman	18
Aktivitas Air	19
Kadar Laktosa	20

Kadar Protein	21
Kadar Lemak.....	21
VIABILITAS PROBIOTIK	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Lokasi Penelitian	25
Materi	25
Bahan.....	25
Alat	26
Metode	27
Rancangan Penelitian.....	27
Peremajaan Kultur <i>Pediococcus acidilactici</i> BE	28
Pembuatan <i>Mother Starter</i> dan <i>Bulk Starter</i>	28
Fermentasi Susu	29
<i>Spray Drying</i> Susu Probiotik	30
Uji Kualitas Fisik	30
Uji Insolubility Index.....	30
Uji Wettability.....	31
Uji Sieve Test.....	31
Uji Kualitas Kimia.....	31
Uji Kadar Air dan Total Solid.....	31
Uji pH dan Keasaman	32
Uji Aktivitas Air	32
Uji Kadar Laktosa	33
Uji Kadar Lemak	33
Uji Kadar Protein.....	34
Uji Viabilitas Probiotik dengan TPC	35
Analisis Data	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Kualitas Fisik Susu Bubuk Probiotik.....	38
<i>Insolubility Index</i>	38
<i>Wettability</i>	39
<i>Sieve Test</i>	41
Kualitas Kimia Susu Probiotik	44
Kadar Air	44
<i>Total Solid</i>	46
pH	47
Keasaman	49
Aktivitas Air	50
Kadar Laktosa.....	51

Kadar Lemak.....	52
Kadar Protein	54
Kualitas Mikrobiologis Susu Bubuk Probiotik.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan	57
Saran.....	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA	69
UCAPAN TERIMA KASIH	76
LAMPIRAN.....	79