

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Susu	4
Susu Fermentasi.....	5
Kambing Kacang	6
Kambing Peranakan <i>African Dwarf</i> (PAD)	6
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	7
<i>Bifidobacterium longum</i>	9
Komposisi Kimia Susu	12
Lemak	12
Protein.....	14
Laktosa	14
Asam Laktat	15
Asam Asetat.....	16
Asam Piruvat.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18



LANDASAN TEORI	18
HIPOTESIS	19
MATERI DAN METODE.....	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi.....	21
Pengambilan sampel susu segar	21
Uji kualitas susu segar	21
Persiapan kultur bakteri	22
Peremajaan bakteri	22
Pembuatan susu fermentasi	22
Penentuan kadar lemak	22
Penentuan kadar protein kasar	23
Penentuan kadar laktosa	23
Penentuan asam organik	23
Metode.....	24
Pengambilan sampel susu segar	24
Uji kualitas susu segar	24
Persiapan kultur bakteri	26
Peremajaan bakteri	27
Pembuatan susu fermentasi	27
Penentuan kadar lemak metode Mojonnier.....	28
Penentuan kadar protein kasar metode Kjeldahl	29
Penentuan kadar laktosa metode Sudarmadji	30
Penentuan asam organik metode HPLC.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Susu Segar	33
Kadar Lemak	35
Kadar Protein Kasar	37
Kadar Laktosa	38
Analisis Asam Organik.....	40
Asam laktat	41
Asam asetat	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PERBANDINGAN KOMPOSISI KIMIA SUSU FERMENTASI KAMBING KACANG DAN PERANAKAN
AFRICAN DWARF DENGAN**

KULTUR TUNGGAL *Lactobacillus acidophilus* DAN *Bifidobacterium longum*

HASTOMO NUR HIDAYATULLOH, Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Asam piruvat	44
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran	46
RINGKASAN.....	48
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	57
LAMPIRAN.....	60