

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Sapi Segar	5
Susu Fermentasi	5
Susu Bubuk	6
Probiotik	9
Susu Bubuk Probiotik	12
<i>Spray Drying</i>	12
Pengemasan Produk Pangan	13
Jenis Kemasan	14
Penyimpanan Susu Bubuk Probiotik	16
Kualitas Fisik	17
Kualitas Kimia	18
Total Bakteri Asam Laktat	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	25
Materi	25
Metode	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Kualitas Fisik Susu Bubuk Probiotik	36
Kualitas Kimia Susu Bubuk Probiotik	46
Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	61
KESIMPULAN DAN SARAN	64
Kesimpulan	64
Saran	64
RINGKASAN	65
DAFTAR PUSTAKA	71
UCAPAN TERIMA KASIH	80
LAMPIRAN	83