

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	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	5
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Susu Sapi	7
Fermentasi Susu	8
Probiotik.....	9
<i>Lacticaseibacillus casei</i> AP	9
Susu Bubuk Probiotik	10
<i>Freeze Drying</i>	11
Penyimpanan Susu Bubuk Probiotik.....	12
KUALITAS FISIK SUSU BUBUK	14
<i>Insolubility Index</i>	14
<i>Wettability</i>	15
Warna	16
KUALITAS KIMIA SUSU BUBUK PROBIOTIK	17
Kadar Air.....	17
<i>Total Solid</i>	17
Aktivitas Air	18
pH dan Keasaman.....	19
Bilangan Peroksida	19
<i>Free Fatty Acid (FFA)</i>	20
VIABILITAS PROBIOTIK	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi.....	25
Alat	25

Bahan	25
Metode.....	26
Rancangan Penelitian	26
Peremajaan Kultur <i>Lacticaseibacillus casei</i> AP	26
Pembuatan <i>Mother Starter</i> dan <i>Bulk Starter</i>	27
Fermentasi Susu	27
<i>Freeze Drying</i> Susu Probiotik.....	28
Uji Kualitas Fisik	28
Uji Kualitas Kimia	30
Uji Viabilitas Probiotik dengan <i>Total Plate Count</i> (TPC)	32
Analisis Data.....	33
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
Kualitas Fisik	35
<i>Insolubility Index</i>	35
<i>Wettability</i>	36
Warna	37
Kualitas Kimia Susu Probiotik.....	41
Kadar Air.....	42
<i>Total Solid</i>	43
Aktivitas Air	45
pH.....	47
Keasaman	48
Bilangan Peroksida	49
<i>Free Fatty Acid</i> (FFA)	51
Kualitas Mikrobiologis Susu Bubuk Probiotik.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
Kesimpulan.....	55
Saran	55
RINGKASAN	56
DAFTAR PUSTAKA	65
UCAPAN TERIMA KASIH	74
LAMPIRAN	77