

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	v
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	vi
<b>INTISARI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
Susu Sapi .....	5
Fermentasi Susu .....	5
Probiotik .....	6
<i>Pediococcus acidilactici</i> strain BE .....	7
Susu Bubuk Probiotik .....	7
<i>Spray Drying</i> .....	8
Penyimpanan Susu Bubuk Probiotik .....	10
<b>KUALITAS FISIK SUSU BUBUK PROBIOTIK</b> .....	11
<i>Insolubility Index</i> .....	11
<i>Wettability</i> .....	12
Warna .....	13
<b>KUALITAS KIMIA SUSU BUBUK PROBIOTIK</b> .....	14
Kadar Air dan Total Solid .....	14
Aktivitas Air .....	15

pH dan Keasaman.....	16
Bilangan Peroksida .....	17
<i>Free Fatty Acid</i> (FFA).....	18
VIABILITAS <i>Pediococcus acidilactici</i> BE .....	19
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	22
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	22
Materi.....	23
Alat.....	23
Bahan.....	23
Metode.....	24
Rancangan Penelitian .....	24
Persiapan Kultur <i>Starter</i> .....	24
Fermentasi Susu .....	25
<i>Spray Drying</i> Susu Probiotik.....	25
Uji Kualitas Fisik .....	26
Uji Kualitas Kimia.....	27
Uji Viabilitas <i>Pediococcus acidilactici</i> BE dengan TPC.....	30
Analisis Data.....	32
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	33
Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik Susu Bubuk Probiotik .....	33
Warna.....	33
<i>Insolubility Index</i> .....	34
<i>Wettability</i> .....	36
Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Kimia Susu Bubuk Probiotik .....	38
Kadar Air dan Total Solid.....	38
Aktivitas Air.....	41
pH dan Keasamaan setara Asam Laktat .....	42
Bilangan Peroksida .....	44
<i>Free Fatty Acid</i> (FFA).....	46
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	50

Kesimpulan.....	50
Saran .....	50
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>51</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>