

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	7
Manfaat Penelitian	7
TINJAUAN PUSTAKA	8
Susu Sapi	8
Fermentasi Susu	9
Bakteri Asam Laktat.....	10
<i>Lactocaseibacillus casei</i> AP.....	12
Probiotik.....	13
<i>Spray drying</i>	15
Kemasan Primer	16
Penyimpanan Susu Bubuk	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Lokasi Penelitian	21
Materi.....	21
Metode.....	22
Analisis Data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Insolubility index	30
<i>Wettability</i>	33
Aktivitas Air (<i>aw</i>).....	35
Kadar Air dan Total Solid.....	38
pH dan Keasaman.....	44
Warna.....	47
Kadar Protein.....	51
Kadar Lemak	53
Kadar Laktosa	55
Total BAL.....	57
KESIMPULAN DAN SARAN	59
Kesimpulan.....	59
Saran.....	59



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia dan Viabilitas
Lactocaseacillus casei AP AP dalam Susu Bubuk Metode Spray Drying**

Mu'arrif Hamdi, Prof Widodo, S.P., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	60
DAFTAR PUSTAKA.....	66
UCAPAN TERIMA KASIH.....	74
LAMPIRAN.....	76