

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Sapi	5
Fermentasi Susu	6
<i>Lacticaseibacillus casei</i> AP	8
<i>Pediococcus acidilactici</i> BE	10
Susu Bubuk Probiotik	11
<i>Freeze Drying</i>	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Lokasi Penelitian	16
Materi.....	16
Metode.....	17
Rancangan Penelitian	17
Persiapan Kultur Starter	18
Fermentasi Susu	18
<i>Freeze Drying</i> Susu Probiotik.....	19

Uji Kualitas Fisik	19
Uji Kualitas Kimia	20
Uji Viabilitas Probiotik dengan TPC.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
Kualitas Fisik	27
<i>Insolubility Index</i>	27
<i>Wettability</i>	29
Kualitas Kimia.....	31
Kadar Air	31
Aktivitas Air.....	35
pH.....	37
Keasaman	38
Kadar Laktosa	40
Kadar Protein	42
Kadar Lemak.....	44
Kualitas Mikrobiologis Susu Bubuk Probiotik.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	60
LAMPIRAN	63