

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
Komposisi Kefir.....	3
<i>Spray drying</i> .....	4
Standar Kualitas Kefir dan Susu Fermentasi .....	5
Bahan Kemasan .....	6
Penyimpanan Kefir .....	7
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>9</b>
Landasan Teori .....	9
Hipotesis.....	10
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>11</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	11
Materi Penelitian.....	11
Alat .....	11
Bahan .....	12
Metode.....	12
Prosedur Penelitian .....	12

Pembuatan Kefir.....	13
Proses <i>Spray Drying</i> .....	14
Pengemasan dan Penyimpanan .....	15
Uji Kualitas Fisik .....	16
Uji Kualitas Kimia .....	16
Viabilitas Mikrobia.....	18
Uji <i>Accelerated Shelf Life Test</i> (ASLT).....	19
Analisis Statistik .....	21
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
Kualitas Fisik .....	22
<i>Wettability</i> .....	22
Chroma.....	24
Kualitas Kimia .....	28
Kadar Air.....	28
Kadar Abu.....	30
Aktivitas Air .....	32
Viabilitas Mikrobia.....	35
Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	35
Total <i>Yeast</i> .....	36
<i>Accelerated Shelf Life Test</i> (ASLT).....	38
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>44</b>
Kesimpulan.....	44
Saran .....	44
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>