

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	4
Definisi Susu	4
Kualitas Fisik Susu	8
Kualitas Kimia Susu	10
Probiotik	11
Bakteri Asam Laktat sebagai Probiotik.....	13
Fermentasi Susu	15
Kualitas Fisik dan Kimia Susu Fermentasi	18
Asam Organik Susu	22
Kualitas Sensoris Susu Fermentasi	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Lokasi dan Waktu Penelitian	26
Materi	26
Metode	27
Analisis Data	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
Kualitas Susu Segar.....	37
Nilai pH.....	40
Kadar Keasaman	42

Viskositas	43
Angka Kemanisan	45
Analisis Asam Organik	46
Kualitas Sensoris	51
Daya Terima.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
Kesimpulan	56
Saran.....	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA.....	61
UCAPAN TERIMA KASIH.....	69
LAMPIRAN	71