

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang Penelitian	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Pengganti untuk Anak Domba	4
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Susu Pengganti	5
Kontaminasi Bakteri Patogen pada Susu Pengganti	9
Peran Kunyit sebagai Antibakteri	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Lokasi Penelitian	16
Materi Penelitian	16
Metode Penelitian	16
Pembuatan Tepung Kunyit	16
Analisis Proksimat	17
Uji Tantang Daya Hambat Kunyit Terhadap Bakteri Patogen ...	17
Aplikasi Pemberian Kunyit pada Susu Pengganti Anak Domba	18

Kualitas Susu Pengganti	19
<i>Total Plate Count</i> (TPC)	19
Methylene Blue Reduction Time (MBRT).	20
Resazurin Test.....	20
Nilai organoleptik.	21
Nilai pH.....	21
Angka asam.....	21
Kadar protein..	21
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Kemampuan Daya Hambat Kunyit Terhadap Bakteri Patogen	23
Kualitas Susu Pengganti Anak Domba	27
<i>Total Plate Count</i> (TPC)	28
Methylene Blue Reduction Time (MBRT).	30
Resazurin Test.....	32
Nilai organoleptik.	35
Bau.	36
Kekentalan.....	36
Nilai pH.....	37
Angka asam.....	40
Kadar protein..	42
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	55
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Proporsi bahan yang digunakan dalam setiap perlakuan	19
2. Nilai koefisien arah (μ) pada pertumbuhan <i>E. coli</i> pada fase eksponensial dengan penambahan level kunyit berbeda	24
3. Rata-rata diameter zona bening (mm) kunyit terhadap pertumbuhan bakteri patogen <i>E.coli</i>	25
4. Hasil pengujian TPC (log cfu/ml) susu pengganti anak domba selama penyimpanan	28
5. Lama waktu perubahan warna (jam) pada uji MBRT pada susu pengganti anak domba selama penyimpanan	31
6. Lama waktu perubahan warna (jam) pada uji resazurin test pada susu pengganti anak domba selama penyimpanan	33
7. Hasil pengujian organoleptik bau susu pengganti anak domba selama penyimpanan	35
8. Hasil pengujian organoleptik kekentalan susu pengganti anak domba selama penyimpanan.....	35
9. Hasil pengujian pH susu pengganti anak domba selama penyimpanan ...	37
10. Hasil pengujian kadar keasaman (%) susu pengganti anak domba selama penyimpanan.....	40
11. Hasil pengujian kadar protein (%) susu pengganti anak domba selama penyimpanan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kimia curcumin	11
2. Pertumbuhan <i>E. coli</i> dengan penambahan level kunyit berbeda	23
3. Zona bening kunyit dengan level berbeda terhadap	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan kadar bahan kering (BK) (AOAC, 2005)	58
2. Penentuan kadar bahan organik (BO) (AOAC, 2005)	59
3. Penentuan kadar protein (metode Kjeldahl) (AOAC, 2005)	60
4. Aktivitas senyawa antimikrobia kunyit terhadap pertumbuhan <i>E. coli</i> pada medium cair selama 12 jam	62
5. Standar protein (Metode Lowry).....	63
6. Analisis statistik aktivitas senyawa antimikrobia kunyit dengan level berbeda pada medium cair	64
7. Analisis statistik aktivitas senyawa antimikrobia kunyit dengan level berbeda dengan metode zona bening	65
8. Analisis statistik TPC susu pengganti anak domba.....	68
9. Analisis statistik MBRT pada susu pengganti anak domba.....	69
10. Analisis statistik resazurin test pada susu pengganti anak domba	72
11. Analisis statistik nilai pH pada susu pengganti anak domba	75
12. Analisis statistik nilai angka asam pada susu pengganti anak domba	78
13. Analisis statistik kadar protein pada susu pengganti anak domba	81