

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Kambing	5
Kefir	6
<i>Bee pollen</i>	7
Antioksidan.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi	17
Metode	18
Pengujian bahan baku	18
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Kualitas Susu Kambing Pasteurisasi dan <i>Bee Pollen</i>	25
Kualitas Mikrobiologi Kefir	27
Total bakteri asam laktat.....	27

Total yeast.....	28
Kualitas Kimia Kefir	30
Laju keasaman kefir.....	30
Laju penurunan nilai pH.....	32
Keasaman kefir selama penyimpanan 7 hari.....	34
Nilai pH kefir selama penyimpanan 7 hari	35
Kadar protein terlarut kefir	37
<i>Total solid</i>	38
Kadar alkohol.....	40
Kualitas Fisik Kefir.....	41
Viskositas	41
Aktivitas Antioksidan	43
Sifat Sensoris Kefir.....	45
Aroma	45
Keasaman	46
Tekstur.....	47
Rasa alkoholis	47
Warna	48
Daya terima	48
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
Kesimpulan	50
Saran.....	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA.....	58
UCAPAN TERIMA KASIH.....	63
LAMPIRAN.....	65