

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Definisi Susu.....	5
Sifat Fisik dan Mikrobiologi Susu.....	6
Sifat fisik susu	6
Bau dan rasa.	6
Kekentalan (tekstur).....	7
Keasaman dan pH.....	8
Sifat mikrobiologi susu	8
Susu Fermentasi	9
Susu Bifidus.....	11
<i>Bifidobacterium sp.</i>	12
Whey	14
Evaluasi Sensoris Susu Fermentasi	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Materi	21
Metode	22

Analisis kualitas susu segar	22
Analisis kualitas kimia whey	22
Peremajaan kultur bakteri	23
Pembuatan susu bifidus.....	23
Uji kadar keasaman susu bifidus.....	24
Uji sensoris susu bifidus.....	24
Analisis data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
Kualitas Susu Segar	27
Kualitas Kimia Whey.....	28
Kadar Keasaman Susu Bifidus.....	29
Nilai pH.....	30
Angka keasaman	32
Kualitas Sensoris Susu Bifidus.....	35
Cita rasa.....	35
Kekentalan	37
Odor	39
Daya Terima Susu Bifidus	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran.....	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	55
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
1. <i>Threshold</i> deteksi odor pada manusia.....	16
2. Proporsi antar bahan dalam pembuatan susu bifidus.....	24
3. Skala intensitas rasa.....	25
4. Skala intensitas odor	25
5. Kualitas susu segar	27
6. Kualitas kimia cairan whey.....	28
7. Nilai pH susu bifidus	30
8. Angka keasaman susu bifidus	32
9. Cita rasa susu bifidus	36
10. Hasil uji kekentalan susu bifidus (subyektif).....	37
11. Hasil uji kekentalan susu bifidus (obyektif)	37
12. Hasil uji odor susu bifidus (subyektif).....	39
13. Hasil uji odor susu bifidus (obyektif)	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
1. Distribusi sensor rasa pada permukaan lidah manusia.....	7
2. Struktur sistem olfaktori manusia	17
3. Daya terima susu bifidus.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
1. Data dan grafik nilai pH peremajaan kultur starter.....	57
2. Data dan grafik angka keasaman peremajaan kultur starter.....	58
3. Grafik nilai pH susu bifidus	59
4. Grafik angka keasaman susu bifidus	60
5. Hasil analisis statistik nilai pH susu bifidus	61
6. Hasil analisis statistik angka keasaman susu bifidus.....	63
7. Hasil analisis statistik uji sensoris susu bifidus secara subyektif ...	65
8. Hasil analisis statistik tekstur susu bifidus secara obyektif	72
9. Hasil analisis statistik odor susu bifidus secara obyektif.....	73
10. Spesifikasi kromatografi gas.....	75
11. Kromatogram susu bifidus tanpa whey replikasi 1	78
12. Kromatogram susu bifidus tanpa whey replikasi 2.....	79
13. Kromatogram susu bifidus dengan whey replikasi 1	80
14. Kromatogram susu bifidus dengan whey replikasi 2.....	81
15. Kuisisioner uji sensoris.....	82
16. Dokumentasi penelitian.....	83