

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN.....	ii
PERSEMBAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
TENJAUAN PUSTAKA	
Pengertian Susu.....	4
Komposisi Susu.....	5
Sifat-sifat Susu.....	8
Mikroorganisme Dalam Susu.....	9
Asam Laktat Susu.....	11
Laktosa Susu.....	13
Fermeniasi Susu.....	15
Kefir.....	17
MATERI DAN METODE	
Materi.....	24
Metode.....	25
BASIL DAN PEMBAHASAN	
Susu Pasteurisasi.....	29



Kadar Asam Laklat Kefir.....	30
Kadar Laktosa Kefir.....	31
Kadar Alkohol Kefir.....	33
Kadar Asam Laklat, Kadar Laktosa, dan Kadar Alkohoi.....	34
Analisis Korelasf dan Kegresi.....	34
KESIMPULAN.....	37
RINGKASAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	44
UCAPAN TERIMAKASIH.....	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaraan
Gambar	
1. Bagan Unsur pokok dalam susu.....	6
2. Dasar biokimia ferraentasi <i>makaaan</i>	17
3. Koloni starter kefir.....	19
4. Skema pembiatan kefir dan pemindahan kuitur starter.....	23
5. Garis regresi persentase starter (X) terhadap kadar asam iaktat (Y ₁), laktosa (Y ₂), dan alkohol kefir (Y ₃).....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan unsur pokok dalam satu kg susu.....	6
2. Aktifitas mikroorganismie dalam makanan.....	16
3. Mikroflora dalam starter kefir dan kefir.....	21
4. Kadar asam laktat dan kadar laktosa susu pasteurisasi.....	29
5. Kadar asam laktat kefir pada persentase starter yang berbeda.	31
6. Kadar laktosa kefir pada persentase starter yang berbeda.....	32
7. Kadar alkohol kefir pada persentase satrtter yang berbeda.....	33
8. Rerata kadar asam laktat, laktosa, dan alkohol kefir dan susu pasteurisasi.....	34
9. Persamaan garis regresi dan korelasi antara persentase starter (X) terhadap kadar asam laktat (Y_1), laktosa (Y_2), alkohol (Y_3) kefir.	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran	
1. Analisis variansi kadar asam laktat susu segar pasteurisasi...	44
2. Analisis variansi kadar laktosa susu segar pasteurisasi.....	45
3. Analisis variansi kadar asam laktat kefir.....	46
4. Analisis variansi kadar laktosa kefir.....	47
5. Analisis variansi kadar alkohol kefir.....	48
6. Analisis regresi antarapersentase starter terfaadap kadar asam laktat kefir.....	49
7. Analisis regresi antarapersentase starter dan kadar laktosa kefir	50
8. Analisis regresi antara persentase starter dan kadar alkohol kefir	51
9. Contoh perhitungan kadar laktosa.....	52