

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Sapi	4
Susu Fermentasi.....	4
Bakteri Asam Laktat.....	5
<i>Lactobacillus casei</i>	6
<i>Lactobacillus casei</i> strain AP	7
Kualitas Kimia Susu Fermentasi	8
Kadar Protein.....	9
Kadar Air.....	10
Kadar Lemak	10
Viskositas.....	11
Keasaman.....	12
Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	12
Daya Terima	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	17
MATERI	17
Bahan	17
Alat.....	18
METODE	19
Pembuatan Susu Fermentasi	19
Penyiapan Kultur Starter.....	19

Pembuatan Susu Fermentasi	19
Pembuatan Susu Fermentasi dengan flavor	20
Pengujian Kualitas Susu Fermentasi	20
Pengujian Viskositas	20
Pengujian Kadar Air	21
Pengujian Keasaman	22
Pengujian Kadar Protein	22
Pengujian Kadar Lemak	23
Pengujian Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	23
Pengujian Daya Terima	24
Instrumen Penelitian	24
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Komposisi Bahan Dasar Susu Fermentasi	26
Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Susu Fermentasi	28
Kadar <i>total solid</i>	28
Viskositas	30
Kadar lemak	31
Kadar Protein Terlarut	32
Total Bakteri Asam Laktat	32
Daya Terima	33
Uji Kesukaan Produk	35
Uji Minat Beli Produk	43
KESIMPULAN DAN SARAN	49
Kesimpulan	49
Saran	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA	59
UCAPAN TERIMA KASIH	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Komposisi Bahan Dasar Susu Fermentasi	26
Tabel 2. Kualitas kimia dan mikrobiologis susu fermentasi.....	28
Tabel 3. Persentase kebiasaan panelis dalam mengkonsumsi susu fermentasi (n=20)	35
Tabel 4. Persentase kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan parameter warna	37
Tabel 5. Persentase kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan parameter aroma	39
Tabel 6. Persentase kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan parameter tekstur	40
Tabel 7. Persentase kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan parameter rasa	41
Tabel 8. Persentase minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter warna	44
Tabel 9. Persentase minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter aroma	45
Tabel 10. Persentase minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter tekstur.....	47
Tabel 11. Persentase minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter rasa	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Kuisisioner uji daya terima susu fermentasi	67
Lampiran 2. Hasil statistik bahan dasar susu fermentasi	69
Lampiran 3. Hasil statistik total solid susu fermentasi susu sapi dengan penambahan rasa	70
Lampiran 4. Hasil statistik keasaman susu fermentasi susu sapi dengan berbagai penambahan rasa	71
Lampiran 5. Hasil statistik viskositas susu fermentasi susu sapi dengan berbagai penambahan rasa	72
Lampiran 6. Hasil statistik kadar lemak susu fermentasi susu sapi dengan berbagai penambahan rasa	73
Lampiran 7. Hasil statistik kadar protein susu fermentasi susu sapi dengan berbagai penambahan rasa	74
Lampiran 8. Hasil statistik total bakteri asam laktat susu fermentasi susu sapi dengan berbagai penambahan rasa	75
Lampiran 9. Hasil analisis statistik kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan warna	76
Lampiran 10. Hasil analisis statistik kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan aroma	77
Lampiran 11. Hasil analisis statistik kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan tekstur.....	78
Lampiran 12. Hasil analisis statistik kesukaan produk susu fermentasi berdasarkan rasa	79
Lampiran 13. Hasil analisis uji statistik minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter warna	80
Lampiran 14. Hasil analisis uji statistik minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter aroma	81
Lampiran 15. Hasil analisis uji statistik minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter tekstur	82
Lampiran 16. Hasil analisis uji statistik minat beli produk susu fermentasi berdasarkan parameter rasa	83
Lampiran 17. Hasil analisis uji statistik pernah tidaknya minum susu panelis	84
Lampiran 18. Hasil analisis uji statistik kebiasaan panelis minum susu fermentasi.....	85

Lampiran 19. Hasil analisis uji statistik frekuensi minum susu fermentasi satu bulan terakhir.....	86
Lampiran 20. Hasil analisis uji statistik volume minum susu fermentasi setiap kali minum.....	87
Lampiran 21. Hasil analisis uji statistik pekerjaan panelis	88
Lampiran 22. Hasil analisis uji statistik uang saku panelis per-bulan.....	89
Lampiran 23. Hasil analisa uji viskositas.....	90
Lampiran 24. Dokumentasi Penelitian	92