

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iv |
| ABSTRAK | v |
| ABSTRACT | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang..... | 1 |
| Tujuan Penelitian | 3 |
| Manfaat Penelitian | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Definisi Susu..... | 4 |
| Susu Kambing..... | 6 |
| Kualitas Fisik Susu..... | 6 |
| Organoleptik Susu | 8 |
| Kualitas Kimia Susu | 8 |
| Komposisi susu..... | 9 |
| Susu Rendah Lemak | 11 |
| Fermentasi Susu..... | 11 |
| Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai Starter Fermentasi Susu | 12 |
| <i>Streptococcus thermophilus</i> | 16 |
| Kultur Tunggal dan Kultur Campuran..... | 17 |
| Kualitas Fisiko-Kimia Susu Fermentasi..... | 20 |
| Angka Kemanisan..... | 21 |
| Asam Organik Susu | 22 |
| Kualitas Sensoris Susu Fermentasi | 23 |
| LANDASAN TEORI | 25 |
| Landasan Teori..... | 25 |
| Hipotesis | 26 |
| MATERI DAN METODE | 27 |
| Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 27 |
| Materi..... | 27 |
| Metode..... | 29 |
| Analisis Data..... | 38 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 39 |
| Kualitas Susu Segar | 39 |
| Kadar Keasaman | 44 |
| Nilai pH | 46 |
| Angka Kemanisan..... | 47 |
| Viskositas..... | 49 |
| Jumlah Bakteri | 50 |
| Analisis Asam Organik..... | 52 |
| Kualitas Sensoris | 54 |
| Daya Terima | 56 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 60 |
| Kesimpulan | 60 |
| Saran | 60 |
| RINGKASAN | 61 |
| DAFTAR PUSTAKA | 65 |
| UCAPAN TERIMA KASIH | 74 |
| LAMPIRAN | 77 |