

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Grafik	ix
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II Tinjauan Pustaka	6
2.1. Susu	6
2.2. Susu kambing	7
2.3. Susu fermentasi.	10
2.4. Bakteri Asam Laktat (BAL)	14
2.5. <i>L. plantarum-pentosus</i> T14 dan <i>L. plantarum-pentosus</i> T35	18
2.6. Hipotesis	21
BAB III Metodologi Penelitian	22
3.1. Bahan Penelitian	22
3.2. Alat Penelitian	23

3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.4.	Tahapan Penelitian	24
3.4.1.	Penyiapan Inokulum	24
3.4.2.	Pembuatan susu kambing fermentasi	26
3.4.3.	Analisis Mikrobiologi	27
3.4.4.	Analisis Kimia	28
3.4.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	33
BAB IV Hasil dan Pembahasan		35
4.1.	Fermentasi susu kambing dengan penambahan bakteri <i>L. plantarum-pentosus</i> T14 dan <i>L. plantarum-pentosus</i> T35	35
4.2.	Kandungan Kimia Susu Kambing	41
BAB V Kesimpulan dan Saran		55
5.1.	Kesimpulan	55
5.2.	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN		61