

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu	5
Fermentasi.....	8
Kultur Starter	10
<i>Lactobacillus casei</i>	11
Probiotik.....	12
Susu Fermentasi	14
Penyimpanan Susu Fermentasi.....	16

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi.....	21
Metode.....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
Kualitas Susu Segar dan Bahan Baku.....	31
Kualitas Fisiko-Kimia dan Mikrobiologis Susu Fermentasi.....	34
Nilai pH.....	34
Keasaman susu fermentasi selama penyimpanan	36
Nilai <i>syneresis</i> selama penyimpanan	39
Kadar protein selama penyimpanan	42
Kadar lemak selama penyimpanan	44
Kadar laktosa selama penyimpanan	46
Kandungan <i>total solid</i> selama penyimpanan	49
Total bakteri asam laktat (BAL) selama penyimpanan	51
Total bakteri selama penyimpanan.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
Kesimpulan.....	55
Saran	55
RINGKASAN	56
DAFTAR PUSTAKA.....	64
UCAPAN TERIMA KASIH.....	69
LAMPIRAN	71