

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Susu Kambing	3
Susu Fermentasi	4
Kualitas fisiko-kimia	5
Kualitas mikrobiologis	6
Kultur Starter Fermentasi	7
<i>Lactobacillus casei</i>	8
<i>Lactobacillus paracasei</i>	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	11
Landasan Teori	11
Hipotesis.....	12
MATERI DAN METODE	13
Waktu dan Tempat Penelitian	13
Materi	13
Alat	13
Bahan	13
Metode	13
Penyiapan Kultur Starter.....	13
Pembuatan Susu Kambing Fermentasi	14
Uji Kualitas Fisik	14
Uji Kualitas Kimia.....	15
Uji Kualitas Mikrobiologis	18

Analisis Data	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
Bahan Dasar Pembuatan Susu Kambing Fermentasi	20
Proses Fermentasi	21
Kualitas Fisiko-kimia Susu Kambing Fermentasi.....	24
Nilai pH	24
Keasaman.....	25
<i>Total Solid</i>	26
Kadar Protein.....	26
Kadar Lemak	28
Kadar Laktosa.....	29
Viskositas.....	30
Kualitas Mikrobiologis Susu Kambing Fermentasi.....	31
Total Bakteri Asam Laktat.....	31
KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
Kesimpulan.....	33
Saran.....	33
RINGKASAN	34
DAFTAR PUSTAKA.....	39
UCAPAN TERIMA KASIH.....	44
LAMPIRAN	46