

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Granula Kefir .....	5
2.2. Kefir .....	7
2.3. Fermentasi Kefir .....	10
2.4. Susu.....	11
2.5. Mikroorganisme yang Berperan pada Fermentasi Kefir.....	12
2.5.1. Bakteri Asam Laktat .....	12
2.5.2. <i>Yeast</i> .....	16
2.5.3. Bakteri Asam Asetat .....	17
2.6. Uji Penerimaan Produk .....	18
2.7. Kurva Pertumbuhan Mikrobiota pada Fermentasi Kefir .....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Bahan .....	21
3.2. Peralatan.....	22
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.4. Langkah Penelitian.....	22
3.4.1. Peremajaan Isolat.....	22
3.4.2. Seleksi Isolat Bakteri Asam Laktat.....	23
3.4.3. Perancangan Kombinasi Isolat.....	24
3.4.4. Pembuatan Kefir .....	24
3.4.5. Evaluasi Karakteristik Kefir .....	25
3.4.6. Uji Penerimaan Konsumen .....	25
3.4.7. Pengamatan Pertumbuhan Mikroorganisme dan Perubahan pH Selama Fermentasi Kefir .....	26
3.5. Cara Analisis.....	27
3.5.1. Uji Penerimaan Konsumen .....	27
3.5.2. Pengukuran pH .....	27
3.5.3. Total Koloni Mikroorganisme .....	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
4.1 Seleksi Isolat Bakteri Asam Laktat.....	29
4.2 Pembuatan Kefir .....	30
4.3 Evaluasi Karakteristik Kefir .....	32
4.4 Uji Penerimaan Konsumen .....	38
4.5 Pengamatan Pertumbuhan Mikroorganisme dan Perubahan pH Selama Fermentasi Kefir .....	40
BAB V PENUTUP.....	47
5.1. Kesimpulan .....	47
5.2. Saran .....	48
DAFTAR PUSTAKA .....	49
LAMPIRAN .....	51