

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Jenis dan Komposisi Whey.....	6
Bakteri Asam Laktat.....	9
Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing Etawah	10
Mekanisme Kerja Bakteri Asam Laktat.....	13
Susu Fermentasi	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Materi.....	24
Metode.....	25
Penyiapan kultur stater	25
Fermentasi whey	26
Bagan pembuatan whey fermentasi	26
Pengujian produk whey fermentasi.....	27
Analisis Data	29

HASIL DAN PEMBAHASAN	30
_Kualitas Bahan Dasar	30
Karakteristik Minuman Fermentasi Komersial.....	31
Karakteristik Produk Whey Fermentasi.....	31
Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	31
Keasaman	34
Nilai pH.....	38
Kadar Air	40
Viskositas	42
Uji Organoleptik.....	45
_Karakteristik Produk Whey Fermentasi dan Yakult	49
KESIMPULAN DAN SARAN	55
Kesimpulan.....	55
Saran	55
RINGKASAN.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	62
UCAPAN TERIMA KASIH.....	69
LAMPIRAN.....	72