

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Susu Kambing dan Karakteristiknya	7
2.2. Potensi Antioksidan pada Susu Kambing	11
2.3. Fermentasi Susu	16
2.4. Bakteri Asam Laktat	20
2.4.1. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	23

2.4.2. <i>Bifidobacterium longum</i>	25
2.5. Inulin	26
2.6. Hipotesis Penelitian	32
III. METODE PENELITIAN	34
3.1. Bahan Penelitian	34
3.2. Alat Penelitian.....	34
3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
3.4. Tahapan Penelitian.....	35
3.4.1. Karakterisasi Susu Kambing	35
3.4.2. Persiapan Kultur Starter	35
3.4.3. Fermentasi Susu Kambing	36
3.4.4. Parameter Penelitian	36
3.4.5. Prosedur Analisis	36
3.4.5.1. Analisis Sifat Fisiko Kimia dan Mikrobiologi.....	36
3.4.5.2. Analisis Aktivitas Antioksidan	37
3.5. Analisis Data	43
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4.1. Pengaruh Fermentasi terhadap Keasaman dan pH Susu Kambing.....	44
4.2. Pengaruh Fermentasi terhadap Viskositas dan Sineresis Susu Kambing.....	48
4.3. Pengaruh Fermentasi terhadap Kadar Laktosa Susu Kambing.....	53
4.4. Pengaruh Fermentasi terhadap Total BAL Susu Kambing.....	56
4.5. Pengaruh Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan (total fenolik, kekuatan reduksi dan RSA) Susu Kambing.....	59

V. KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1. Kesimpulan	65
5.2. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	74