

DAFTAR ISI

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 LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE).....	4
Fermentasi Susu	6
Kualitas Susu Fermentasi.....	7
Probiotik.....	9
Bakteri Asam Laktat (BAL)	10
LANDASAN TEORI	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi	15
Metode	16
Analisis data	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Kualitas Susu Kambing PE.....	24
Kualitas Susu Fermentasi.....	26
Nilai pH.....	26
Keasaman setara asam laktat.....	27
Kadar air.....	29
Kadar protein	30
Kadar lemak.....	31
<i>Free fatty acid</i> (FFA)	32

Viskositas	33
Kadar laktosa	34
Kualitas Mikrobiologi.....	36
Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	36
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan.....	38
Saran	38
RINGKASAN	39
DAFTAR PUSTAKA	42
UCAPAN TERIMAKASIH	47
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata kadar nutrisi susu segar asal kambing PE	5
2. Rerata kualitas susu kambing PE	24
3. Nilai pH susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE	26
4. Keasaman setara asam laktat susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	28
5. Kadar air susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	29
6. Kadar protein susu fermentasi susu asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	30
7. Kadar lemak susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	31
8. FFA susu fermentasi asal susu kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	32
9. Viskositas susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	33
10. Kadar laktosa susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE selama 6 jam fermentasi	35
11. Total BAL susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter strain AP, AG, dan BE	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik nilai pH susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter probiotik strain AP, AG, dan BE	48
2. Analisis statistik nilai kadar lemak, viskositas, kadar air, FFA, keasaman, laktosa, dan protein susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter probiotik strain AP, AG, dan BE	50
3. Analisis statistik <i>Total Plate Count</i> (TPC) susu fermentasi asal kambing PE menggunakan starter probiotik strain AP, AG, dan BE	51