

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Susu Kambing .....	4
Fermentasi Susu .....	5
Yogurt.....	6
Probiotik .....	8
Bakteri Asam Laktat .....	9
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>12</b>
Landasan Teori .....	12
Hipotesis.....	14
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>15</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	16
Kualitas Susu Kambing .....	16
Uji berat jenis .....	16
Uji pH.....	16
Uji keasaman .....	16
Uji kadar air .....	17
Uji kadar lemak .....	18
Uji kadar laktosa .....	19
Uji kadar protein.....	19
Pembiakan Bakteri .....	19
Pembuatan starter yogurt.....	20

Pembuatan starter probiotik .....	20
Pembuatan yogurt .....	21
Uji kualitas yogurt .....	22
Uji nilai pH .....	22
Uji keasaman.....	22
Uji total BAL.....	22
Uji total probiotik.....	23
Uji kadar air .....	23
Uji kadar lemak.....	23
Uji kadar laktosa.....	23
Uji kadar protein .....	24
Uji viskositas.....	24
Uji <i>Free Fatty Acid</i> (FFA).....	25
Analisis Data.....	26
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
Kualitas susu segar kambing PE.....	27
Kualitas Yogurt Probiotik.....	30
Nilai pH .....	30
Keasaman Setara Asam Laktat .....	32
Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	34
Total Bakteri Probiotik.....	35
Kadar Air.....	36
Kadar Lemak .....	37
Kadar Laktosa.....	38
Kadar Protein Kasar .....	39
Viskositas.....	40
<i>Free Fatty Acid</i> (FFA) .....	42
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan .....	45
Saran .....	45
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>49</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Rerata kadar nutrisi susu segar kambing PE .....	5
2. Syarat Mutu Yogurt .....	7
3. Kualitas susu segar kambing PE .....	27
4. pH yogurt dengan penambahan probiotik .....	30
5. Keasaman yogurt dengan penambahan probiotik .....	33
6. Total BAL yogurt dengan penambahan probiotik .....	34
7. Total probiotik AP, AG, dan BE pada yogurt .....	35
8. Kadar air yogurt dengan penambahan probiotik .....	37
9. Kadar lemak yogurt dengan penambahan probiotik .....	38
10. Laktosa yogurt dengan penambahan probiotik .....	39
11. Kadar protein yogurt dengan penambahan probiotik .....	40
12. Viskositas yogurt dengan penambahan probiotik .....	41
13. FFA yogurt dengan penambahan probiotik .....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Jalur fermentasi laktosa bakteri asam laktat .....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis pH yogurt probiotik.....	58
2. Hasil analisis nilai keasaman yogurt probiotik.....	59
3. Hasil analisis total BAL yogurt probiotik.....	60
4. Hasil analisis total probiotik yogurt probiotik.....	61
5. Hasil analisis kadar air yogurt probiotik.....	62
6. Hasil analisis nilai kadar lemak yogurt probiotik.....	63
7. Hasil analisis laktosa yogurt probiotik.....	64
8. Hasil analisis viskositas yogurt probiotik.....	65
9. Hasil analisis nilai FFA yogurt probiotik.....	66