

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Definisi Susu	5
Sifat Fisik Susu.....	6
Sifat Kimia Susu	7
Fermentasi Susu	10
Bakteri Asam Laktat	13
Bakteri Probiotik	13
Evaluasi Sensoris Susu Fermentasi	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Lokasi Penelitian	21
Materi	21
Metode	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas Susu Segar	28



Peremajaan Bakteri.....	29
Kualitas Susu Fermentasi Multiprobiotik	31
Pembentukan Asam Organik.....	37
Kualitas Sensoris Susu Fermentasi Multiprobiotik.....	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran.....	44
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	54
LAMPIRAN.....	58