UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Kualitas, Asam Organik, dan Sensoris Susu Fermentasi Multiprobiotik Menggunakan Lactobacillus acidophilus dan Bifidobacterium longum dari Susu Sapi, Kambing, dan Kuda
HARISUDDIN L JUNDI, Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.; Dr. Ir. Supadmo, MS.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Kualitas, Asam Organik, dan Sensoris Susu Fermentasi Multiprobiotik Menggunakan Lactobacillus acidophilus dan Bifidobacterium longum dari Susu Sapi, Kambing, dan Kuda
HARISUDDIN L JUNDI, Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.; Dr. Ir. Supadmo, MS.
Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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