

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN	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	4
Kefir	5
<i>Kefir grains</i>	6
<i>Lactobacillus plantarum</i> Sebagai Probiotik.....	10
Tepung Kulit Pisang Sebagai Prebiotik	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	17
Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
Materi	17
Bahan.....	17
Alat.....	17
Metode	18
Pra Penelitian.....	18
Penyiapan Tepung Kulit Pisang	18
Penyiapan Kultur Starter	19
Pembuatan Kefir	20
Uji Kualitas Kimia	20
Uji Kualitas Mikrobiologi	23
Uji Organoleptik.....	25

Analisis Statistik	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Kualitas Susu Pasteurisasi	26
Kualitas Tepung Kulit Pisang Kepok.....	27
Kualitas Kimia Kefir	28
Nilai pH.....	28
Nilai Keasaman	30
Kadar Asam Lemak Bebas.....	32
Kadar Laktosa	34
Kadar Alkohol.....	36
Kualitas Mikrobiologi Kefir	38
Total Bakteri Asam Laktat	38
Total Viabilitas Probiotik.....	40
Total Yeast.....	42
Uji Organoleptik.....	43
Aroma.....	44
Rasa.....	45
Tekstur	45
<i>Effervescence</i>	46
Daya terima.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan.....	47
Saran	47
RINGKASAN	48
DAFTAR PUSTAKA	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	60
LAMPIRAN	62