

DAFTAR ISI

	Halaman
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.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Segar.....	4
Susu Fermentasi	6
Probiotik	8
Probiotik Asal Sistem Pencernaan Manusia.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15

Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi Penelitian.....	15
Matode Penelitian.....	16
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Kualitas Susu Segar	23
Kualitas Fisik Susu Fermentasi	24
Kualitas Kimia Susu Fermentasi.....	25
Kualitas Mikrobiologis Susu Fermentasi.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN	37
Kesimpulan.....	37
Saran.....	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA.....	41
UCAPAN TERIMA KASIH.....	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil uji kualitas susu segar	23
2. Viskositas susu fermentasi dengan tiga strain berbeda.....	24
3. Nilai pH susu fermentasi dengan tiga strain berbeda	26
4. Kadar air susu fermentasi dengan tiga strain berbeda	27
5. Keasaman susu fermentasi dengan tiga strain berbeda.....	28
6. Kadar laktosa susu fermentasi dengan tiga strain berbeda.....	29
7. Kadar protein susu fermentasi dengan tiga strain berbeda	31
8. Kadar lemak susu fermentasi dengan tiga strain berbeda.....	32
9. Kadar <i>free fatty acid</i> susu fermentasi dengan tiga strain berbeda.....	33
10. Total BAL susu fermentasi dengan tiga strain berbeda	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis viskositas	48
2. Hasil analisis pH	49
3. Hasil analisis kadar air	51
4. Hasil analisis keasaman	52
5. Hasil analisis laktosa.....	53
6. Hasil analisis protein.....	54
7. Hasil analisis kadar lemak.....	55
8. Hasil analisis <i>free fatty acid</i>	56
9. Hasil analisis total Bakteri Asam Laktat.....	57