

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Susu Kambing	6
Kefir.....	8
Mekanisme Kerja Kefir	10
<i>Lactobacillus acidophilus</i> sebagai Probiotik	12
Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i> forma typical) sebagai Prebiotik ..	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS ... Error! Bookmark not defined.....	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi	18
Alat.....	18

Bahan	18
Metode	19
Pra penelitian	19
Uji kualitas susu pasteurisasi	21
Penyiapan tepung kulit pisang	21
Penyiapan kultur starter	21
Pembuatan kefir	21
Uji mikrobiologis kefir	23
Uji kimia kefir	25
Uji organoleptik produk	31
Analisis Data	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Susu Pasteurisasi	33
Kualitas Tepung Kulit Pisang	35
Mikrobiologis Kefir	36
Total bakteri asam laktat (BAL)	36
Viabilitas Probiotik	38
Total Yeast	39
Kimia Kefir	41
Keasaman dan pH	41
Kadar laktosa	45
Kadar lemak	46
Profil asam lemak	48
Serat pangan	52
Kadar alkohol	53
Organoleptik Kefir	55
Aroma	56
Rasa asam	56
Tekstur	57
Alkoholis	58
Daya terima	58
KESIMPULAN DAN SARAN	59
Kesimpulan	59
Saran	59
RINGKASAN	60
UCAPAN TERIMA KASIH	75

DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1. Perbandingan komposisi susu sapi dan susu kambing.....	6
2. Komposisi asam lemak (mg/100g susu) pada susu kambing dan susu sapi	8
3. Komposisi kefir.....	9
4. Komposisi kimia tepung kulit pisang dengan metode yang berbeda...	14
5. Hasil pengujian kualitas susu kambing pasteurisasi	33
6. Hasil analisis tepung kulit pisang	35
7. Hasil total bakteri asam laktat dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	36
8. Total probiotik kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i> pada level yang berbeda	38
9. Total yeast kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i> pada level yang berbeda	40
10. Hasil keasaman dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	41
11. Nilai pH kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	43
12. Kadar laktosa kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	45
13. Hasil kadar lemak dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	47
14. Profil sam-asam lemak kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	49
15. Serat pangan kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	52
16. Hasil kadar alkohol dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	53
17. Hasil uji organoleptik kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Kefir <i>grain</i>	119
2. Uji kadar alkohol metode Conway....	119
3. Hasil uji total bakteri asam laktat.....	119
4. Hasil uji viabilitas probiotik	119
5. Hasil uji total <i>yeast</i>	119
6. Sampel kefir	119

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HALAMAN
1. Uji kadar air.....	78
2. Uji kadar protein metode Kjeldahl	79
3. Pembuatan tepung kulit pisang.....	80
4. Uji kadar abu.....	81
5. Uji kadar lemak metode Soxhlet	82
6. Uji serat kasar	83
7. Pembuatan kefir.....	84
8. Metode pengenceran	85
9. Data hasil uji protein.....	86
10. Hasil kadar air dan total solid kefir	87
11. Kuesioner organoleptik kefir dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	88
12. Analisis statistik total bakteri asam laktat (BAL) kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	90
13. Analisis statistik viabilitas probiotik kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	92
14. Analisis statistik total yeast kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i> ..	94
15. Analisis statistik uji keasaman kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	96
16. Analisis statistik nilai pH kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	98
17. Analisis statistik kadar laktosa kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	100
18. Analisis statistik nilai kadar lemak kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	103
19. Data hasil profil asam lemak	106

20. Data hasil serat pangan.....	111
21. Analisis statistik kadar alkohol kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	112
22. Analisis statistik uji organoleptik kefir susu kambing dengan penambahan tepung kulit pisang dan <i>Lactobacillus acidophilus</i>	114
23. Dokumentasi kegiatan penelitian.....	119