



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PERBEDAAN KUALITAS DADIH SUSU KERBAU DENGAN DADIH CAMPURAN SUSU SAPI DAN
SUSU KEDELAI SERTA
IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT YANG BERPERAN DALAM FERMENTASINYA**

ZAKIYYA IKHSANITA, Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

A. Simpulan.....	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERBEDAAN KUALITAS DADIH SUSU KERBAU DENGAN DADIH CAMPURAN SUSU SAPI DAN
SUSU KEDELAI SERTA
IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT YANG BERPERAN DALAM FERMENTASINYA

ZAKIYYA IKHSANITA, Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 1.Inkubasi dadih campuran susu sapi dan susu kedelai dengan bambu sebagai wadah fermentasi	21
2.Pertumbuhan bakteri dengan metode pour plate: koloni bakteri yang memiliki zona jernih di sekitar daerah pertumbuhannya.....	27
3.Pertumbuhan bakteri menggunakan metode <i>streak plate</i> : isolasi mendapatkan kultur murni.....	29
4.Uji katalase pada keempat isolat bakteri	31
5.Pertumbuhan isolat bakteri pada uji motilitas.....	32
6.Pengecatan spora pada: (a) isolat A, (b) isolat B, (c) isolat C, (d) isolat D.....	33
7.Pengecatan gram pada: (a) isolat A, (b) isolat B, (c) isolat C, (d) isolat D.....	34