

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Hipotesis Penelitian .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Susu Sapi .....	5
2.3 Produksi Susu oleh Sapi dan Kambing .....	7
2.4 Kefir .....	9
2.5 Bakteri asam laktat .....	11
2.6 <i>Salmonella typhi</i> .....	12
2.7 Antibiotik Ciprofloxacin .....	14
2.8 Metode Uji Antibakteri .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	17
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	17

3.2	Alat dan Bahan.....	17
3.2.1	Alat.....	17
3.2.2	Bahan .....	17
3.3	Rancangan Penelitian .....	18
3.4	Prosedur Penelitian .....	19
3.4.1	Sterilisasi Alat.....	19
3.4.2	Pengambilan Sampel.....	19
3.4.3	Analisis Kandungan Nutrisi Susu .....	20
3.4.4	Fermentasi Kefir .....	20
3.4.5	Pengukuran Derajat Keasaman .....	21
3.4.6	Pengukuran Total Asam.....	21
3.4.7	Pengukuran Alkohol.....	21
3.4.8	Pembuatan Media <i>Man Rogosa Sharpe Agar (MRSA)</i> .....	22
3.4.9	Total Plate Count (TPC) .....	22
3.4.10	Pembuatan Media Nutrient Agar (NA) .....	22
3.4.11	Uji Daya Hambat .....	22
3.4.12	Pengamatan .....	23
3.5	Analisis Data .....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>25</b>
4.1	Karakteristik Susu Segar.....	25
4.2	Karakteristik Kefir.....	26
4.2.1	Bakteri Asam Laktat.....	27
4.2.2	Derajat Keasaman (pH).....	28
4.2.3	Total Asam .....	28
4.2.4	Alkohol .....	29
4.3	Aktivitas Antibakteri .....	29

<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	34
5.1. Kesimpulan.....	34
5.2. Saran.....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	35
<b>LAMPIRAN</b> .....	44



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan zat gizi dalam 100 gram susu sapi .....	5
Tabel 2.2	Kandungan zat gizi dalam 100 gram susu kambing .....	7
Tabel 3.1	Formulasi rancangan penelitian .....	19
Tabel 3.2	Profil Peternakan Susu Sapi dan Susu Kambing Desa Cilengkrang	20
Tabel 3.3	Pengelompokan diameter zona hambat bakteri .....	24
Tabel 4.1	Kandungan Nutrisi Susu Segar dari Peternakan Manglayang .....	26
Tabel 4.2	Karakteristik kefir susu Sapi dan Kefir Susu Kambing yang difermentasi selama 72 jam pada suhu 10°C.....	27

