

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kefir.....	4
2.2 Beras Hitam (<i>Oryza sativa</i> L.)	5
2.3 Kefir Grain	6
2.4 Fermentasi	7
2.5 Kehalalan	8
2.6 Total Plate Count (TPC).....	9
2.7 Total Asam.....	10
2.8 Analisis Proksimat	10
2.8.1. Kadar Protein	11
2.8.2. Kadar Lemak.....	12
2.8.3. Kadar Karbohidrat.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi.....	14
3.3 Prosedur	15
3.3.1 Preparasi Sampel.....	15
3.3.2 Pembuatan kefir	16
3.3.3 Pembuatan Media MRSA (Man Rogosa Sharpe Agar)	16

3.3.4	Total Plate Count (TPC)	16
3.3.5	Analisis Kadar Asam.....	17
3.3.6	Analisis Kadar Alkohol.....	17
3.3.7	Analisis Proksimat	17
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	20
4.1	Pembuatan Kefir	20
4.2	Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	21
4.3	Total Asam Titrasi	23
4.4	Kadar Alkohol	25
4.5	Analisis Proksimat	27
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1	Kesimpulan	31
5.2	Saran	31
DAFTAR PUSTAKA		32
LAMPIRAN A		39
LAMPIRAN B		44
LAMPIRAN C		57

