

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	5
1.5 Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kolostrum.....	7
2.2 Kefir.....	12
2.3 Mikroorganisme dalam Starter Kefir (<i>Kefir grains</i>)	14
2.3.1 Bakteri Asam Laktat	16
2.3.2 Khamir.....	17
2.4 Proses fermentasi.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Lokasi dan Waktu.....	26
3.2 Alat dan Bahan	26
3.2.1 Alat.....	26

3.2.2	Bahan.....	26
3.3	Rancangan Percobaan.....	27
3.4	Prosedur Kerja.....	29
3.4.1	Sterilisasi alat.....	29
3.4.2	Pembuatan Kefir	30
3.4.3	Pengukuran pH	30
3.4.5	Pembuatan Media <i>Saboraud Dextrose Agar (SDA)</i>	31
3.4.6	Perhitungan Total Bakteri Asam Laktat.....	32
3.4.7	Perhitungan Total Khamir.....	33
3.4.8	Pengujian Mutu Hedonik	34
3.5	Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Derajat Keasaman (pH)	35
4.2	TPC (<i>Total Plate Count</i>)	37
4.2.1	TPC (<i>Total Plate Count</i>) Bakteri Asam Laktat.....	37
4.2.2	TPC (<i>Total Plate Count</i>) Khamir.....	40
4.3	Mutu Hedonik.....	43
4.3.1	Rasa.....	43
4.3.2	Aroma.....	45
4.3.3	Warna	47
4.3.4	Tekstur.....	49
4.3.5	Penerimaan keseluruhan.....	50
BAB V PENUTUP.....		52
5.1	Kesimpulan.....	52
5.2	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN.....		61