

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Manfaat Teoritis	7
1.4.2 Manfaat Aplikatif	7
1.5 Hipotesis.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kolostrum Sapi.....	9
2.2 Kefir.....	15
2.3 Mikroorganisme dalam Starter Kefir (Grain Kefir)	19
2.3.1 Bakteri Asam Laktat	19
2.3.2 Khamir.....	20
2.4 Aktivitas Antibakteri	21
2.5 <i>Staphylococcus aureus</i>	22

2.6	<i>Shigella dysenteriae</i>	25
2.7	Fermentasi	28
2.8	Uji Aktivitas Antibakteri	30
BAB III METODE PENELITIAN.....		32
3.1	Lokasi dan Waktu.....	32
3.2	Alat dan Bahan	32
3.2.1	Alat.....	32
3.2.2	Bahan.....	32
3.3	Rancangan Penelitian	33
3.4	Langkah Kerja	34
3.4.1	Sterilisasi Alat	34
3.4.2	Preparasi Kolostrum Sapi.....	34
3.4.3	Pembuatan Kefir Kolostrum Sapi	35
3.4.5	Pembuatan Media Nutrient Agar (NA)	35
3.4.6	Pembuatan Media Muller Hinton Agar (MHA).....	35
3.4.7	Persiapan Suspensi Bakteri Uji	36
3.4.8	Pengujian Antibakteri Menggunakan Metode Difusi Cakram.....	36
3.4.9	Analisis Data	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Uji Derajat Keasaman (pH) Kefir Kolostrum	39
4.2	Uji Aktivitas Antibakteri Kefir Kolostrum	43
4.3	Uji Korelasi Derajat Keasaman (pH) Terhadap Aktivitas Antibakteri ...	52
BAB V PENUTUP.....		54
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA		56
LAMPIRAN.....		64