

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
SURAT PERNYATAAN KARYA SENDIRI.....	ii
RIWAYAT HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritik.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
1.5 Hipotesis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Susu Sapi	7
2.2 Kefir.....	8
2.2.1 <i>Grain</i> Kefir.....	11
2.2.2 Mekanisme Fermentasi	13

2.2.3	Bakteri Asam Laktat	16
2.3	TPC (<i>Total Plate Count</i>).....	17
2.4	Total Asam	18
2.5	Masa Simpan	18
BAB III METODE PENELITIAN		
3.1	Lokasi dan Waktu	20
3.2	Alat dan Bahan	20
3.2.1	Alat.....	20
3.2.2	Bahan.....	21
3.3	Prosedur Penelitian	21
3.3.1	Pengambilan Sampel Susu	23
3.3.2	Uji Karakteristik Susu.....	25
3.3.3	Sterilisasi Alat dan Bahan.....	26
3.3.4	Pembuatan Kefir.....	26
3.3.5	Pengambilan Sampel Kefir	26
3.3.6	Pembuatan Media MRSA (<i>Man Rogosa Sharpe Agar</i>).....	27
3.3.7	TPC (<i>Total Plate Count</i>).....	27
3.3.8	Uji Makroskopis dan Mikroskopis.....	28
3.3.9	Pengukuran Derajat Keasaman	29
3.3.10	Pengukuran Total Asam.....	30
3.3.11	Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Karakteristik Susu Sapi	31
4.1.1	Kandungan Nutrisi	31
4.1.2	Berat Jenis	34

4.1.3	Derajat Keasaman dan Total Asam.....	35
4.1.4	Jumlah Mikroba Susu Sapi Sebelum dan Sesudah Pasteurisasi.....	36
4.2	Bakteri Asam Laktat	36
4.2.1	Jumlah Bakteri Asam Laktat Selama Masa Simpan	36
4.2.2	Uji Makroskopis dan Mikroskopis.....	40
4.3	Derajat Keasaman.....	44
4.4	Total Asam	46
4.5	Korelasi Derajat Keasaman, Total Asam, dan Jumlah Bakteri Asam Laktat	48
4.6	Pengaruh Sumber Susu dan Masa Simpan terhadap Jumlah Bakteri Asam Laktat	50
BAB V PENUTUP		
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....		55
LAMPIRAN.....		66

