

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	iv
RIWAYAT PENULIS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat.....	5
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2. Manfaat Praktis.....	6
1.5. Hipotesis.....	6
BAB II	7
KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Susu Sapi.....	7
2.2. Kefir.....	9
2.3. Fermentasi.....	12
2.4. Faktor Yang Mempengaruhi Fermentasi.....	12
2.5. Kinetika Fermentasi.....	13
2.6. Bakteri Asam Laktat.....	14
2.8. Kadar Alkohol pada Produk Minuman Halal.....	17
BAB III	19
METODE PENELITIAN	19
3.1. Lokasi Dan Waktu.....	19
3.2. Alat dan bahan.....	19
3.3. Rancangan percobaan.....	20
3.4. Prosedur Kerja.....	21
3.4.1. Sterilisasi alat.....	21
3.4.2. Pembuatan Kefir.....	21
3.4.3. Pengukuran <i>pH</i>	21
3.4.4. Pembuatan Media <i>de Mann Ragosa Sharpe Agar</i> (MRSA).....	22