

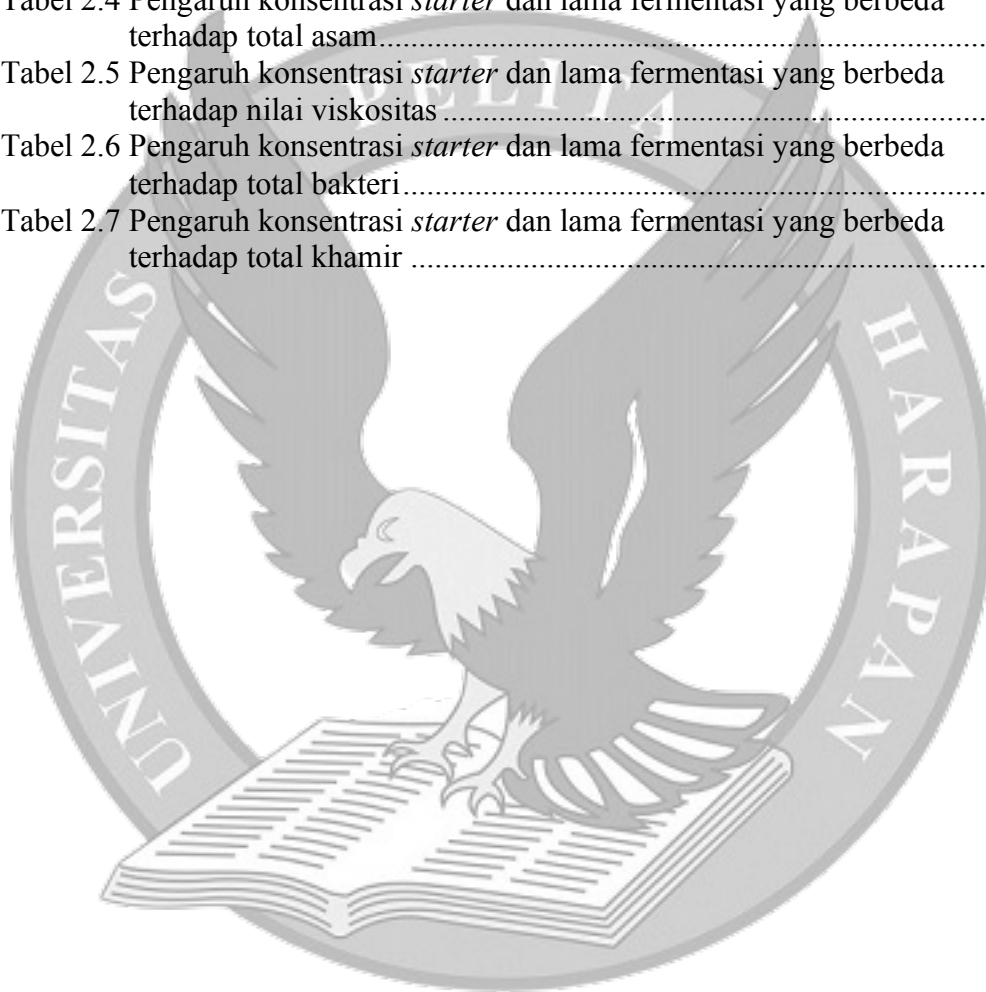
DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
BAB II TINJAUH PUSTAKA DAN PEMBAHASAN.....	4
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 Kefir.....	4
2.1.2 <i>Water Kefir</i>	4
2.1.3 Fermentasi.....	6
2.1.4 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Fermentasi.....	8
2.1.5 Minuman Probiotik.....	9
2.2 Metode Penelitian.....	10
2.3 Pembahasan.....	11
2.3.1 Karakteristik Fisikokimia.....	11
2.3.1.1 pH.....	11
2.3.1.2 Kadar Alkohol.....	13
2.3.1.3 Total Asam Titrasi.....	15
2.3.1.4 Viskositas.....	18
2.3.2 Karakteristik Mikrobiologis.....	20
2.3.2.1 Total Bakteri Asam Laktat.....	20
2.3.2.2 Total Khamir.....	21
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN.....	23
3.1 Kesimpulan.....	23
3.2 Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat mutu kefir dari berbagai negara	6
Tabel 2.2 Pengaruh konsentrasi <i>starter</i> dan lama fermentasi yang berbeda terhadap nilai pH	11
Tabel 2.3 Pengaruh konsentrasi <i>starter</i> dan lama fermentasi yang berbeda terhadap kadar alkohol	13
Tabel 2.4 Pengaruh konsentrasi <i>starter</i> dan lama fermentasi yang berbeda terhadap total asam	16
Tabel 2.5 Pengaruh konsentrasi <i>starter</i> dan lama fermentasi yang berbeda terhadap nilai viskositas	18
Tabel 2.6 Pengaruh konsentrasi <i>starter</i> dan lama fermentasi yang berbeda terhadap total bakteri	20
Tabel 2.7 Pengaruh konsentrasi <i>starter</i> dan lama fermentasi yang berbeda terhadap total khamir	21



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A Rekap persyaratan kajian pustaka.....	A-1
Lampiran B <i>Digital receipt turnitin</i>	B-1

