

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAANDAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI

PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI

ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I PENDAHULUAN	1
-------------------------	---

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PEMBAHASAN	5
--	---

2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 Kefir.....	5
2.1.1.1 Kefir Susu	6
2.1.1.2 Kefir Air.....	8
2.1.2 Fermentasi Kefir	10
2.2 Pembahasan	11
2.2.1 Komponen Aktif Kefir	11
2.2.2 Karakteristik Kimia Kefir	19
2.2.2.1 Kadar Alkohol.....	20
2.2.2.2 pH.....	22
2.2.3 Karakteristik Mikrobiologis Kefir	26
2.2.3.1 Total Bakteri Asam Laktat.....	26
2.2.3.2 Total Khamir	29
2.2.4 Manfaat Kesehatan Kefir	31

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	35
------------------------------------	----

3.1 Kesimpulan	35
3.2 Saran	36

DAFTAR PUSTAKA	37
----------------------	----

LAMPIRAN.....	L1
---------------	----

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Bikit kefir susu	7
Gambar 2.2 Bikit kefir air	9



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Standar mutu kefir dari beberapa negara.....	6
Tabel 2.2 Komponen aktif dari berbagai jenis kefir susu	11
Tabel 2.3 Komponen aktif dari berbagai jenis kefir air	14
Tabel 2.4 Kadar alkohol dari berbagai jenis kefir susu berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	20
Tabel 2.5 Kadar alkohol dari berbagai jenis kefir air berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	21
Tabel 2.6 Nilai pH dari berbagai jenis kefir susu berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	23
Tabel 2.7 Nilai pH dari berbagai jenis kefir air berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	24
Tabel 2.8 Total BAL dari berbagai jenis kefir susu berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	27
Tabel 2.9 Total BAL dari berbagai jenis kefir air berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	28
Tabel 2.10 Total khamir dari berbagai jenis kefir susu berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	29
Tabel 2.11 Total khamir dari berbagai jenis kefir air berdasarkan suhu dan waktu fermentasinya	30
Tabel 2.12 Manfaat kesehatan dari kefir susu.....	31
Tabel 2.13 Manfaat kesehatan dari kefir air.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel rekap persyaratan kajian Pustaka.....	halaman L1
---	------------

