

# 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      |
| <br>  |         |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>  |         |
| 1.1 Latar Belakang.....   | 1       |
| 1.2 Rumusan Masalah.....  | 2       |
| 1.3 Tujuan.....   | 3       |
| <br>  |         |
| <b>BAB II PEMBAHASAN</b>  |         |
| 2.1 Tinjauan Pustaka.....   | 5       |
| 2.1.1 Kefir.....  | 5       |
| 2.1.1.1 Bahan Pembuatan Kefir.....  | 6       |
| 2.1.1.2 Proses Pembuatan dan Penyimpanan Kefir.....                         | 7       |
| 2.1.2 Fermentasi Kefir.....   | 8       |
| 2.1.3 Perubahan Mikrobiologi.....   | 10      |
| 2.1.4 Perubahan Fisikokimia.....  | 11      |
| 2.2 Pembahasan.....   | 12      |
| 2.2.1 Pengaruh lama penyimpanan terhadap pH dan TAT.....                    | 12      |
| 2.2.2 Pengaruh lama penyimpanan terhadap jumlah BAL dan<br>.....khamir..... | 14      |
| 2.2.3 Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar alkohol.....                 | 17      |
| 2.2.4 Pengaruh lama penyimpanan terhadap viskositas.....                    | 19      |
| 2.2.5 Pengaruh lama fermentasi terhadap pH dan TAT.....                     | 21      |
| 2.2.6 Pengaruh lama fermentasi terhadap jumlah BAL dan khamir               | 23      |
| 2.2.7 Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol.....                  | 25      |
| 2.2.8 Pengaruh lama fermentasi terhadap viskositas.....                     | 26      |
| <br>  |         |
| <b>BAB III KESIMPULAN DAN SARAN</b>   |         |
| 3.1 Kesimpulan.....   | 28      |
| 3.2 Saran.....  | 28      |
| <br>  |         |
| DAFTAR PUSTAKA.....   | 29      |
| <br>  |         |
| LAMPIRAN.....   | 34      |

## DAFTAR TABEL

|  | halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Syarat mutu kefir dari beberapa negara .....                   | 5       |
| Tabel 2.2 pH dan TAT kefir dengan lama penyimpanan berbeda .....         | 13      |
| Tabel 2.3 Jumlah BAL dan khamir dengan lama penyimpanan berbeda.....     | 14      |
| Tabel 2.4 Kadar alkohol pada kefir dengan lama penyimpanan berbeda ..... | 17      |
| Tabel 2.5 Viskositas kefir dengan lama penyimpanan berbeda .....         | 19      |
| Tabel 2.6 pH dan TAT kefir dengan lama fermentasi berbeda.....           | 21      |
| Tabel 2.7 Jumlah BAL dan khamir dengan lama fermentasi berbeda .....     | 24      |
| Tabel 2.8 Kadar alkohol kefir dengan lama fermentasi yang berbeda.....   | 25      |
| Tabel 2.9 Viskositas kefir dengan lama fermentasi berbeda.....           | 26      |



## DAFTAR LAMPIRAN

|   | halaman |
|---|---------|
| LAMPIRAN A                                  |         |
| <i>Turn It In</i> .....                     | A-1     |
| LAMPIRAN B                                  |         |
| Rekap tabel persyaratan kajian pustaka..... | B-1     |

