

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis Penelitian	3
1.6 Tempat dan Waktu Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kefir	5
2.1.1 Pengertian Kefir	5
2.1.2 Perbedaan Kefir dan Yogurt	6
2.1.3 Proses pembuatan kefir	6
2.1.4 Proses Fermentasi Kefir	7
2.2 Starter Bibit Kefir	8
2.2.1 Manfaat Kefir	8
2.3 Madu	9
2.3.1 Pengertian madu	9
2.3.2 Manfaat Madu	10
2.3.3 Madu sebagai Antibakteri	10
2.3.4 Sifat Madu	11
2.3.5 Jenis Madu	11
2.4 Antibakteri	11
2.5 Uji Aktivitas Antibakteri	12

2.5.1	Metode Sumuran	13
2.5.2	Metode Difusi Cakram.....	13
2.5.3	Metode Dilusi	13
2.6	Bakteri Uji	14
2.6.1	Escherichia Coli.....	14
2.7	Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri.....	15
2.8	Fase Pertumbuhan Bakteri	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		18
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2	Subyek Penelitian	18
3.3	Metode Pengumpulan Data :	18
3.3.1	Persiapan Starter dan Pemeliharaan Starter (Kefir Grain).....	18
3.3.2	Peremajaan Bakteri Uji.....	18
3.3.3	Pembuatan Kefir Susu Sapi.....	18
3.3.4	Uji Mutu Kimia Susu Kefir.....	18
3.3.5	Penambahan Madu kedalam Susu Kefir	18
3.3.6	Pembuatan Media Agar.....	18
3.3.7	Pembuatan Suspensi Bakteri Uji	19
3.3.8	Uji Aktivitas Antibakteri.....	19
BAB IV PROSEDUR PENELITIAN.....		20
4.1	Persiapan Alat dan Bahan	20
4.1.1	Alat	20
4.1.2	Bahan.....	20
4.2	Persiapan Starter Dan Pemeliharaan Starter (Biji Kefir)	20
4.3	Peremajaan Bakteri Uji.....	21
4.4	Pembuatan Kefir Susu Sapi	21
4.5	Uji Mutu Kimia Susu Kefir.....	21
4.6	Penambahan Madu Kedalam Susu Kefir	22
4.7	Pembuatan Media Agar	23
4.8	Pembuatan Suspensi Bakteri Uji	23
4.9	Uji Aktivitas Antibakteri.....	23
4.9.1	Antibakteri Kefir	23
4.9.2	Antibakteri Madu	23
4.9.3	Antibakteri Kombinasi Kefir Susu Sapi Dan Madu.....	23
BAB V PEMBAHASAN		25
5.1.1	Uji Nilai pH.....	25

5.1.2 Uji Viskositas.....	25
5.1.3 Uji Angka Lempeng Total.....	26
5.1.4 Uji Total Asam Laktat	27
5.1.5 Uji Antibakteri	27
5.1.6 Uji Antibakteri Madu	28
BAB VI PENUTUP.....	29
6.1 Kesimpulan	29
6.2 Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar 2. 1 Kefir Grains Sumber (. & ., 2003).....	5
Gambar 2. 2 Madu Sumber (Hapsoh, Gusmawartati, 2017)	9
Gambar 2. 3 E. coli Sumber (Crawford, Blank, & Kaper, 2002).....	14

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kisaran suhu pertumbuhan Mikroba	16
Tabel 4. 1. Formulasi Kefir Susu Sapi & Madu	21
Tabel 5. 1. Hasil Pengujian pH.....	25
Tabel 5. 2 Hasil Pengujian Viskositas	26
Tabel 5. 3 Hasil Pengujian Asam Laktat	27
Tabel 5. 4 Hasil Pengujian Antibakteri	28

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
BAL	Bakteri Asam Laktat
HDL	High Density Lipoprotein
KHM	Kadar Hambar Minimum
KBM	Kadar Bunuh Minimum
NA	Nutrient Agar
RH	Relative Humidity
SNI	Standar Nasional Indonesia
UHT	Ultra High Temperature

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Cek Turnitin.....	34
Lampiran 2. Surat Persetujuan untuk dipublikasikan di media on line	35
Lampiran 3 Uji Ph	36
Lampiran 4 Uji Viskositas.....	36
Lampiran 5 asam laktat.....	36
Lampiran 6 Angka Lempeng Total	37
Lampiran 7 Antibakteri	37
Lampiran 8 pembuatan susu kefir	38
Lampiran 9 pembuatan Media Agar NA	38
Lampiran 10 peremajaan bakteri uji.....	38