



## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	4
1.3. Manfaat Penelitian .....	5
1.4. Hipotesis Penelitian .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Definisi Susu Sapi .....	6
2.2. Fermentasi Susu .....	7
2.3. Dadih .....	11
2.4. Kualitas Dadih .....	17
2.5. Sinbiotik .....	19
2.6. Manfaat Bengkuang .....	22
III. MATERI DAN METODE .....	27
3.1. Waktu dan Tempat .....	27
3.2. Alat dan Bahan .....	27
3.2.1. Alat.....	27
3.2.2. Bahan .....	27
3.3. Metode Penelitian.....	28
3.4. Prosedur Penelitian.....	29
3.4.1. Pembuatan Ekstrak Bengkuang (Setianto dkk, 2014) .....	30
3.4.2. Prosedur Pembuatan Dadih.....	31
3.5. Peubah yang Diamati .....	33
3.5.1. Pengujian Total Bakteri Asam Laktat .....	33
3.5.2. Derajat Keasam (pH) (AOAC, 2005) .....	33
3.5.3. Pengujian Mutu Organoleptik Dadih .....	34
3.6. Analisis Data .....	34
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
4.1. Jumlah Bakteri Asam Laktat Dadih Susu Sapi.....	37
4.2. Nilai pH .....	39
4.3. Sifat Organoleptik .....	42
4.3.1. Skor Rasa Dadih Susu Sapi .....	42

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



4.3.2. Skor Tekstur Dadih Susu Sapi.....	43
4.3.3. Skor Warna Dadih Susu Sapi .....	45
4.3.4. Skor Aroma Dadih Susu Sapi.....	47
V. PENUTUP .....	50
5.1. Kesimpulan .....	50
5.2. Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN .....	60

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.