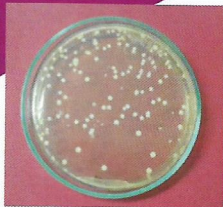
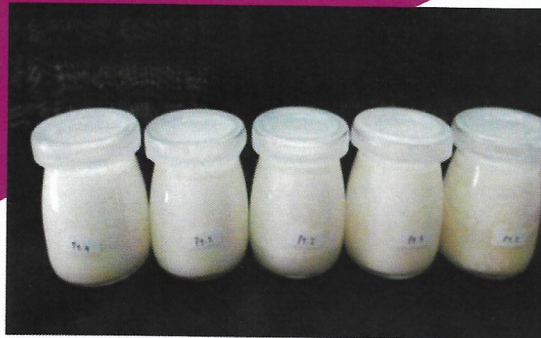
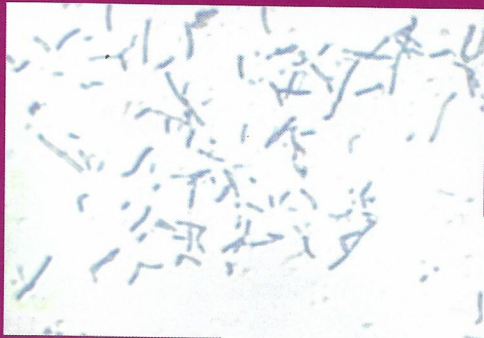


SUSU

POTENSI PANGAN PROBIOTIK



Sri Melia
Endang Purwati
Yuherman
Indri Juliyarsi
Ferawati
Hendri Purwanto

SUSU

POTENSI PANGAN PROBIOTIK

- Penulis** : Sri Melia
Endang Purwati
Yuherman
Indri Juliyarsi
Ferawati
Hendri Purwanto
- Desain Sampul** : Dyans Fahrezionaldo
- Tata Letak** : Dyans Fahrezionaldo
Safriyani
Ikhsanul Anwar
Syamsul Hidayat
- ISBN** : 978-602-6953-40-7
- Ukuran Buku** : 23 x 15,5 cm
- Tahun Terbit** : Juli 2018
- Cetakan** : Pertama
- Anggota** : Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI)

Dicetak dan diterbitkan oleh :
Andalas University Press
Jl. Situjuh No. 1, Padang 25129
Telp/Faks. : 0751-27066
email : cebitunand@gmail.com

Hak Cipta Pada Penulis © 2018

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebahagian atau seluruh isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit.

DAFTAR ISI

PRAKATA	iii	
DAFTAR ISI	vii	
DAFTAR TABEL	ix	
DAFTAR GAMBAR	xi	
BAB I	DEFINISI DAN SIFAT SUSU	1
1.1	Definisi Susu	1
1.2	Sifat Fisik Dan Kimia Susu	2
1.3	Karakteristik Susu Berdasarkan Spesies Ternak	8
1.4	Standar Mutu Susu	9
	DAFTAR PUSTAKA	10
BAB II	MIKROBIOLOGI SUSU	13
2.1	Jenis – Jenis Mikroorganisme Yang Mencemari Susu	15
2.2	Teknik Pemerahan Dan Penanganan Susu	23
2.3	Tahapan Pemerahan	24
2.4	Pasteurisasi Susu	31
2.5	Masa Penyimpanan Susu Pasteurisasi	33
2.6	Sterilisasi Susu	36
	DAFTAR PUSTAKA	39
BAB III	BAKTERI ASAM LAKTAT PADA SUSU	43
3.1	Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat	44
3.2	Total Koloni Bakteri Aerob Dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat Susu	56
3.3	Hasil Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Susu	57
	DAFTAR PUSTAKA	59

BIODATA PENULIS

Sri Melia, STP, MP. adalah staf pengajar di bidang Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Andalas sejak tahun 2002 hingga sekarang. Lahir di Padang, pada Tanggal 4 Juni 1975. Penulis menyelesaikan program S1 di Institut Pertanian Bogor di bidang Teknologi Pangan dan menyelesaikan program S2 di Bidang Teknologi Industri Pertanian, Universitas Andalas. Penulis mengajar pada mata kuliah : Bioteknologi Hasil Ternak, Pangan dan Gizi Hasil Ternak dan Teknologi Hasil Ternak. Saat ini, penulis aktif sebagai anggota Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia. Penulis mendapatkan dana penelitian dari DRPM melalui Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi (2017-2018) dengan nomor kontrak : 050/SP2H/LT/DRPM/2018 yang berkaitan tentang susu sebagai sumber bakteri asam laktat dan potensinya sebagai probiotik, yang lebih lanjut hasil penelitian tersebut dituangkan dalam buku ini. Selain itu penulis juga telah mempublikasikan penelitian-penelitiannya pada Jurnal Nasional dan Internasional, serta banyak mengikuti seminar, baik yang diadakan pada tingkat nasional maupun internasional.

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati, MS., Ph.D, adalah Guru Besar bidang bioteknologi, probiotik dan mikro-biologi molekuler di Universitas Andalas dan aktif sebagai staf pengajar di Fakultas Peternakan Universitas Andalas pada program S1, S2 dn S3. Beliau lahir di Salatiga, pada tanggal 17 Maret 1951. Beliau menyelesaikan program S1 di Universitas Airlangga di bidang Kedokteran Hewan, program S2 di Institut Pertanian Bogor di bidang Sains Veteriner, program S3 di Universiti Putra Malaysia di bidang *Food safety*/Mikrobiologi Molekuler/ Bioteknologi. Beliau aktif meneliti dan pengabdian di bidang Peternakan, Kedokteran, Pertanian terutama di Produk-Produk seperti Molekuler, Bioteknologi, Probiotik, Bakteri Asam Laktat (BAL). Aktif dalam menulis jurnal ilmiah nasional dan internasional yang terindek Scopus serta seminar internasional dan nasional dan aktif dalam riset penelitian yang diadakan DRPM, LIPI dan lembaga-lembaga pemerintahan dibidang Peternakan dan Bioteknologi. Sejak tahun 2016 sampai sekarang penulis telah mendapatkan berbagai paten dan Hak cipta buku : "Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadiah Menunjang Kesehatan Masyarakat" Hingga saat ini penulis masih aktif menulis buku dan pengajuan hak paten.

SUSU

POTENSI PANGAN PROBIOTIK

Buku Susu, Potensi Pangan Probiotik merupakan hasil dari kumpulan landasan teori dan hasil penelitian tentang susu dan produk hasil fermentasi susu yang merupakan salah satu produk peternakan yang memiliki kandungan gizi yang sangat baik. Potensi susu sebagai salah satu sumber bakteri asam laktat telah banyak diteliti dan sangat potensial dikembangkan sebagai probiotik yang halal.

Dalam buku ini dijabarkan beberapa tahapan isolasi dan identifikasi asam laktat asal susu baik secara konvensional maupun molekuler, tahapan seleksi bakteri asam laktat sebagai probiotik dan potensinya sebagai biopreservatif. Manfaat probiotik bagi kesehatan manusia adalah terutama untuk saluran pencernaan, juga mencegah kanker usus, penurunan kadar kolesterol, pencegahan bakteri patogen, menstimulir respon imun, mengurangi sembelit, pencegah diabetes, meningkatkan daya cerna laktosa pada penderita intoleransi laktosa.

Sehingga diharapkan penulisan buku dapat menambah pengetahuan dalam bidang bioteknologi susu khususnya dan dimanfaatkan oleh pembaca terutama mahasiswa sebagai bahan tambahan materi perkuliahan dan penelitian.


Andalas University Press
Jalan Situjuh No.1 Padang - 25129, Telp / Fax. (0751) 27066
email : cebitmans@gmail.com
facebook : AU PRESS (Andalas University Press)

ISBN 978-602-6953-40-7



9 786026 1953407