

## DAFTAR ISI

JUDUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Dadih .....	7
2.2. Bakteri Asam Laktat pada Dadih .....	12
2.3. Klasifikasi Bakteri Asam Laktat .....	17
2.4. Kultur Starter .....	20
2.5. Fermentasi Susu .....	23
2.6. Hipotesis .....	27
BAB II METODE PENELITIAN .....	28
3.1. Bahan Penelitian.....	28
3.1.1. Kultur Bakteri Asam Laktat .....	28
3.1.2. Bahan untuk Fermentasi Susu.....	28
3.1.3. Bahan untuk Analisis .....	29
3.2. Alat Penelitian .....	29
3.2.1. Peralatan untuk Fermentasi Susu .....	29
3.2.2. Peralatan untuk Analisis.....	30
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
3.4. Tahapan Penelitian .....	30
3.4.1. Penyiapan Inokulum.....	31
3.4.2. Fermentasi Susu oleh Berbagai Isolat BAL yang Diisolasi dari Dadih .....	33
3.5. Cara Analisis .....	34
3.5.1. Enumerasi Bakteri Asam Laktat .....	34
3.5.2. Pengukuran pH.....	36
3.5.3. Analisis Total Asam Titrasi .....	37
3.5.4. Analisis Water Holding Capacity (WHC).....	38
3.5.5. Pengamatan Pembentukan <i>Curd</i> dan <i>Sineresis</i> Secara Kualitatif oleh Peneliti.....	38

3.5.6. Analisis Karakteristik Kenampakan secara Deskriptif .....	39
3.6. Rancangan Penelitian .....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	41
4.1. Pertumbuhan Sel Isolat Bakteri Asam Laktat pada Fermentasi Susu Suhu 37°C Selama 24 jam.....	41
4.2. Produksi Asam dan Nilai pH pada Susu Fermentasi Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat .....	46
4.3. Kemampuan Fisik Daya Ikat Air (WHC) dan Karakteristik Sensoris Produk Susu Fermentasi yang Dihasilkan oleh Isolat Bakteri Asam Laktat pada Fermentasi selama 24 jam.....	56
4.3.1. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) Susu Fermentasi.....	56
4.4. Tabel Keseluruhan Hasil Penelitian dan Diagram Venn.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1. Kesimpulan.....	69
5.2. Saran .....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN.....	77