

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
INTISARI	1
ABSTRACT	2
BAB I. PENDAHULUAN	3
1.1 Latar Belakang	3
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Potensi Bakteri Asam Laktat	6
2.2 Ketahanan Hidup Bakteri Asam Laktat	8
2.3 Teknik Pengawetan Inokulum	10
BAB III. METODE PENELITIAN	12
3.1 Alat dan Bahan	12
3.2 Cara Kerja	12
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1. Karakteristik Morfologi, Fisiologi, dan Biokimia Bakteri Asam Laktat	18
4.2. Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	19
4.3. Viabilitas Bakteri Asam Laktat setelah Pengeringan Oven	21
4.4. Viabilitas Bakteri Asam Laktat selama Masa Penyimpanan	35
BAB V. PENUTUP	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	46



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Ketahanan Hidup Inokulum Bakteri Asam Laktat yang Diformulasikan dalam Bentuk Serbuk
AMELIA NUR SALSABILA, Ir. Donny Widiyanto, Ph.D.; Ir Ngadiman, M.Si., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pemanfaatan Inokulum BAL di Bidang Industri Fermentasi Pangan	7
Tabel 2. Karakteristik Morfologi, Fisiologi, dan Biokimia Bakteri Asam Laktat	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kurva Pertumbuhan Bakteri <i>L. casei</i>	20
Gambar 2. Kurva Pertumbuhan Bakteri <i>L. plantarum</i>	20
Gambar 3. Kurva Pertumbuhan Bakteri <i>L. acidophilus</i>	20
Gambar 4. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. casei</i> pada Bahan Pembawa Tepung Beras dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan	22
Gambar 5. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. casei</i> pada Bahan Pembawa Tepung Tapioka dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	22
Gambar 6. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. casei</i> pada Bahan Pembawa Tepung Garut dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan	23
Gambar 7. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. casei</i> pada Suhu Pengeringan 40°C selama 40 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	24
Gambar 8. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. casei</i> pada Suhu Pengeringan 50°C selama 35 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	24
Gambar 9. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. casei</i> pada Suhu Pengeringan 60°C selama 35 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	25
Gambar 10. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Bahan Pembawa Tepung Beras dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	26
Gambar 11. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Bahan Pembawa Tepung Tapioka dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	26
Gambar 12. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Bahan Pembawa Tepung Garut dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	27
Gambar 13. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Suhu Pengeringan 40°C selama 40 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	28
Gambar 14. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Suhu Pengeringan 50°C selama 35 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	28
Gambar 15. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Suhu Pengeringan 60°C selama 30 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	29
Gambar 16. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Bahan Pembawa Tepung Beras dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	30
Gambar 17. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Bahan Pembawa Tepung Tapioka dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	30



Gambar 18. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Bahan Pembawa Tepung Garut dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	31
Gambar 19. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Suhu Pengeringan 40°C selama 40 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	32
Gambar 20. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Suhu Pengeringan 50°C selama 35 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	32
Gambar 21. Diagram Batang Presentase Penurunan Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Suhu Pengeringan 60°C selama 30 Menit dengan Berbagai Bahan Pembawa	33
Gambar 22. Grafik Viabilitas <i>L. casei</i> pada Berbagai Bahan Pembawa Selama Penyimpanan.....	36
Gambar 23. Grafik Viabilitas <i>L. plantarum</i> pada Berbagai Bahan Pembawa Selama Penyimpanan.....	37
Gambar 24. Grafik Viabilitas <i>L. acidophilus</i> pada Berbagai Bahan Pembawa Selama Penyimpanan.....	38