

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Sampul Dalam.....	iii
Halaman Pengesahan .....	iv
Prakata.....	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Intisari .....	xii
<i>Abstract</i> .....	xiii
Bab I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan .....	4
D. Manfaat .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
1. Kacang Almond.....	5
2. Madu.....	9
3. Bakteri Asam Laktat.....	12
4. Fermentasi .....	14
B. HIPOTESIS.....	16
BAB III METODE.....	17
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	17
B. Alat dan Bahan .....	17
C. Cara Kerja .....	17
1. Pembuatan Susu Kacang Almond .....	17
2. Pembuatan Kultur Starter .....	18
3. Fermentasi Susu Kacang Almond .....	19
4. Uji Organoleptik.....	20
5. Uji Total BAL.....	21
6. Uji Kadar Asam Laktat.....	22
7. Uji pH.....	23
8. Uji Antibakteri.....	24
9. Uji Protein .....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
1. Uji Organoleptik .....	28
2. Total BAL .....	33
3. Kadar Asam Laktat .....	35
4. pH.....	37
5. Antibakteri .....	38
6. Protein.....	41
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Simpulan .....	43
B. Saran.....	43

DAFTAR PUSTAKA .....	44
LAMPIRAN.....	48