

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan .....	5
1.4. Manfaat.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Fermentasi Susu .....	7
2.2. Susu Fermentasi.....	10
2.3. Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur Starter dalam Fermentasi Susu ...	11
2.4. Probiotik dalam Fermentasi Susu .....	13
2.5. Sumber Nitrogen pada Media Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat .....	16
2.6. Ekstrak Ikan Gabus sebagai Sumber Pepton Media Pertumbuhan.....	19
2.7. Jumlah Sel Probiotik <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13 pada Susu Fermentasi.....	24
2.8. Karakteristik Kimia Susu Fermentasi .....	26
2.8.1. pH.....	26
2.8.2. Total Asam Titrasi (TAT) .....	27
2.9. Karakteristik Fisik Susu Fermentasi .....	28
2.9.1. Viskositas.....	28
2.9.2. Sineresis.....	29

2.10. Karakteristik Sensoris Susu Fermentasi .....	30
2.11. Pengujian Sensoris Metode <i>Triangle Test</i> .....	31
2.12. Hipotesis .....	38
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>39</b>
3.1. Alat Penelitian .....	39
3.1.1. Pembuatan Kultur Starter Bubuk .....	39
3.1.2. Pembuatan Susu Fermentasi .....	39
3.1.3. Pengujian Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Susu Fermentasi .....	39
3.2. Bahan Penelitian .....	40
3.2.1. Pembuatan Kultur Starter Bubuk .....	40
3.2.2. Pembuatan Media LPSM ( <i>L. plantarum</i> Selective Media) .....	40
3.2.3. Pembuatan Susu Fermentasi .....	40
3.2.4. Pengujian Jumlah Sel Probiotik <i>L. plantarum</i> Dad-13 .....	41
3.2.5. Pengujian Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensoris Susu Fermentasi .....	41
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	42
3.4. Tahapan Penelitian .....	42
3.4.1. Pembuatan Kultur Starter Bubuk .....	43
3.4.2. Fermentasi Susu dengan Kultur Starter Campuran Bubuk .....	44
3.4.3. Pengujian Jumlah Sel Probiotik <i>L. plantarum</i> Dad-13 pada Susu Fermentasi .....	46
3.4.4. Pengujian Karakteristik Kimia .....	47
3.4.5. Pengujian Karakteristik Fisik .....	49
3.4.6. Pengujian Karakteristik Sensoris .....	51
3.5. Rancangan Penelitian .....	53
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>
4.1. Pengaruh Perbedaan Sumber Pepton pada Media Pertumbuhan Terhadap Karakteristik Susu Fermentasi Kultur Starter Campuran Bubuk ( <i>L. plantarum</i> Dad-13: <i>S. thermophilus</i> Dad-11 rasio 1:3) .....	57
4.2. Jumlah Sel Probiotik <i>L. plantarum</i> Dad-13 Susu Fermentasi Kultur Starter Campuran Bubuk ( <i>L. plantarum</i> Dad-13: <i>S. thermophilus</i> Dad-11 rasio 1:3) dengan <i>L. plantarum</i> Dad-13 dari Media dengan Sumber Pepton Ekstrak Ikan Gabus .....	59

4.3. Karakteristik Kimia Susu Fermentasi Kultur Starter Campuran Bubuk ( <i>L. plantarum</i> Dad-13: <i>S. thermophilus</i> Dad-11 rasio 1:3) dengan <i>L. plantarum</i> Dad-13 dari Media dengan Sumber Pepton Ekstrak Ikan Gabus.....	62
4.4. Karakteristik Fisik Susu Fermentasi Kultur Starter Campuran Bubuk ( <i>L. plantarum</i> Dad-13: <i>S. thermophilus</i> Dad-11 rasio 1:3) dengan <i>L. plantarum</i> Dad-13 dari Media dengan Sumber Pepton Ekstrak Ikan Gabus.....	67
4.5. Karakteristik Sensoris Susu Fermentasi Kultur Starter Campuran Bubuk ( <i>L. plantarum</i> Dad-13: <i>S. thermophilus</i> Dad-11 rasio 1:3) dengan <i>L. plantarum</i> Dad-13 dari Media dengan Sumber Pepton Ekstrak Ikan Gabus.....	71
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>78</b>
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran.....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>88</b>