

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Nanas .....	4
2.2 Sari Buah Probiotik .....	7
2.3 Bakteri Asam Laktat.....	11
2.4 Probiotik .....	14
2.5 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13 .....	15
2.6 Fermentasi .....	17
2.7 Fermentasi Asam Laktat.....	18
2.8 Perubahan Setelah Fermentasi.....	19
2.9 Target Produk Sari Buah Nanas Probiotik .....	23
2.10 Hipotesis Penelitian .....	25
BAB III .....	26
METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Bahan Penelitian.....	26
3.2 Alat Penelitian .....	26

3.3	Waktu dan Tempat Penelitian .....	27
3.4	Tahapan Penelitian .....	27
3.5	Cara Analisis .....	34
3.6	Variabel Penelitian .....	35
3.7	Rancangan Percobaan.....	37
BAB IV .....		39
HASIL DAN PEMBAHASAN .....		39
4.1	Pertumbuhan Sel dan Produksi Asam pada Fermentasi Sari Buah Nanas oleh <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13 .....	39
4.2	Uji Sensoris Sari Buah Nanas Terfermentasi .....	46
(A)	.....	47
(C)	.....	48
4.3	Stabilitas Selama Penyimpanan.....	51
BAB V.....		57
KESIMPULAN DAN SARAN .....		57
DAFTAR PUSTAKA .....		58