

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Dadih	5
2.2 Bakteri Asam Laktat.....	6
2.2.1. Karakteristik bakteri asam laktat.....	7
2.2.2. Ragam bakteri asam laktat dalam dadih.....	7
2.3 Probiotik	9
2.3.1. Bakteri asam laktat sebagai probiotik	9
2.3.2. Persyaratan dan mekanisme uji probiotik	11
2.3.3. Probiotik pada Dadih.....	14

2.4	Identifikasi Bakteri secara Molekular melalui PCR 16S rRNA.....	15
2.5	Hipotesis	18
BAB III		19
METODE PENELITIAN.....		19
3.1.	Jadwal Penelitian	19
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	19
3.3.	Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL).....	19
3.4.	Skrining Sifat Probiotik.....	20
3.3.1.	Persiapan kultur isolat BAL	20
3.3.2.	Pengujian terhadap <i>gastrointestinal tract</i>	21
3.3.3.	Pengujian aktivitas antimikrobia.....	22
3.3.4.	Pengujian sifat hidrofobisitas	23
3.3.5.	Pengujian autoagregasi sel	23
3.5.	Analisis molekuler menggunakan PCR 16S rRNA sekuens gen	24
3.6.	Analisis data	25
BAB IV		26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		26
4.1.	Isolat Bakteri Asam Laktat dari Dadih Alahan Panjang	26
4.2.	Skrining Probiotik melalui Analisis In Vitro	26
4.1.1	Ketahanan pada <i>gastrointestinal tract</i>	27
4.2.1	Aktivitas antimikrobia.....	30
4.3.1	Hidrofobisitas permukaan sel dan autoagregasi.....	33
4.3.	Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat dari Dadih Alahan Panjang ...	36
BAB V.....		39
KESIMPULAN DAN SARAN.....		39
5.1.	Kesimpulan.....	39
5.2.	Saran	40
DAFTAR PUSTAKA		41

LAMPIRAN.....	48
---------------	----