

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Fermentasi	6
2. Asam Laktat	8
3. Stater Bakteri.....	8
4. Bakteri Asam Laktat	9
5. <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	11
6. Cendawan.....	13
7. Cendawan shimeji (<i>Hypsizygus</i> sp.).....	14
8. Fermentasi Cendawan Pangan.....	16
9. <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	17
B. Hipotesis	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Alat dan Bahan	19
B. Cara Kerja.....	19
1. Persiapan Kultur Starter BAL.....	19
2. Fermentasi Cendawan	20
3. Enumerasi Mikrobial.....	20

4. Pengukuran pH	21
5. Pengukuran Kandungan Asam Laktat	21
6. Analisis Kandungan Nitrit	21
7. Evaluasi Sensoris	22
C. Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Fermentasi Cendawan.....	23
B. Populasi Bakteri Asam Laktat.....	28
C. Populasi Enterobacteriaceae.....	31
D. Populasi Khamir	36
E. Nilai pH	39
F. Total Kandungan Asam Laktat	42
G. Analisis Kandungan Nitrit	46
H. Karakteristik Sensoris	49
1. Warna.....	50
2. Aroma	51
3. Tekstur	51
4. Penampilan keseluruhan.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	63