

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1. <i>Sourdough</i> .....	6
2.2. Beras Pecah Kulit .....	8
2.3. Buah Lobi-Lobi ( <i>Flacourtia inermis Roxb</i> ) .....	10
2.4. Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	12
2.5. Bakteri Asam Laktat Pada <i>Sourdough</i> .....	16
2.6. Eksopolisakarida (EPS) .....	18
2.7. Hipotesis .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
3.1. Bahan .....	27
3.2. Peralatan .....	28
3.3. Tahapan Penelitian .....	28
3.3.1. Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	28
3.3.2. Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	30
3.3.3. Uji Eksopolisakarida .....	34
3.3.4. Identifikasi Spesies Isolat .....	35
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
4.1. Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	37
4.2. Identifikasi Karakteristik Bakteri Asam Laktat .....	38
4.2.1. Pengamatan Morfologi Koloni dan Sel Mikrobia .....	40
4.2.2. Uji Katalase .....	43
4.2.3. Uji pH .....	44
4.2.4. Uji TTA .....	45
4.2.5. Uji Motilitas .....	46
4.2.6. Uji Fermentasi Karbohidrat dan Tipe Fermentasi .....	47
4.3. Uji Eksopolisakarida (EPS) .....	49
4.4. Identifikasi Spesies Isolat .....	54
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>

5.1.	Kesimpulan .....	58
5.2.	Saran.....	58
<b>BAB VI DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>69</b>