

## 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>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Probiotik dan Suplemen Probiotik .....	7
2.2 Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	9
2.3 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> FNCC-0250.....	12
2.4 Viabilitas Sel dan <i>Freeze Drying</i> .....	14
2.5 Suhu Fermentasi .....	15
2.6 Hipotesis .....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
3.1 Bahan Penelitian.....	18
3.1.1 Bahan Baku.....	18
3.1.2 Bahan Pembuatan Media Pepton Ikan .....	18
3.1.3 Bahan Pembuatan <i>Cryoprotectant</i> .....	18
3.1.4 Bahan Uji Viabilitas Sel .....	19

3.2 Alat Penelitian .....	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
3.4 Prosedur Penelitian .....	20
3.4.1 Preparasi Kultur <i>L. plantarum</i> FNCC-0250 .....	20
3.4.2 Pengujian Pengaruh Suhu Fermentasi .....	23
3.4.3 Pengujian Jumlah Sel Probiotik <i>L. plantarum</i> FNCC-0250 .....	26
3.5 Analisis Data .....	27
3.6 Rancangan Penelitian .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
4.1 Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Jumlah Sel <i>L. plantarum</i> FNCC-0250 .....	29
4.2 Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Absorbansi .....	31
4.3 Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap pH .....	33
4.4 Kurva Pertumbuhan <i>L. plantarum</i> FNCC-0250 .....	35
4.5 Analisis Jumlah Sel <i>L. plantarum</i> FNCC-0250 Setelah Proses <i>Freeze Drying</i> .....	37
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
5.1 Kesimpulan .....	41
5.2 Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>51</b>