

DAFTAR ISI

| | |
|--------------------------------------------|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| INTISARI | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| 2.1 Bakteri Asam Laktat | 6 |
| 2.1.1 Kurva Pertumbuhan..... | 8 |
| 2.1.2 Metabolisme Bakteri Asam Laktat..... | 11 |
| 2.2 Probiotik..... | 12 |
| 2.2.1 Suplemen Probiotik..... | 13 |
| 2.3 Media Pertumbuhan | 13 |
| 2.4 Suhu Fermentasi..... | 14 |
| 2.5 Viabilitas Sel | 16 |
| 2.6 Hipotesis penelitian..... | 17 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 18 |
| 3.1 Bahan Penelitian..... | 18 |
| 3.1.1 Bahan Baku | 18 |
| 3.1.2 Bahan Kimia..... | 18 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.2 Alat Penelitian | 18 |
| 3.3 Waktu dan Tempat Penelitian | 19 |
| 3.4 Prosedur Penelitian..... | 19 |
| 3.4.1 Pembuatan Pre-Starter dan Starter | 19 |
| 3.4.2 Pengujian pengaruh suhu fermentasi terhadap jumlah sel | 21 |
| 3.4.3 Pengujian Jumlah Sel | 23 |
| 3.4.4 Pengujian pH dan absorbansi | 24 |
| 3.5 Metode penelitian..... | 24 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 25 |
| 4.1 Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Jumlah Sel Probiotik | 25 |
| 4.2 Hasil pH dan Absorbansi Selama Proses Fermentasi | 28 |
| 4.3 Kurva Pertumbuhan | 32 |
| 4.4 Viabilitas Sel Dalam Bentuk Bubuk | 35 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 39 |
| 5.1 Kesimpulan | 39 |
| 5.2 Saran..... | 39 |
| DAFTAR PUSTAKA | 41 |
| LAMPIRAN | 46 |