

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Suplemen Probiotik.....	5
2.2 Bakteri Asam Laktat	6
2.3 <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13	10
2.4 Viabilitas Sel dalam Suplemen Berbasis Probiotik	12
2.5 Temperatur Fermentasi.....	14
2.6 Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Bahan Penelitian	17
3.1.1 Bahan Baku.....	17
3.1.2 Bahan Kimia	17
3.2 Alat Penelitian	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.4 Prosedur Penelitian	19
3.4.1 Pembuatan Pre-starter	19
3.4.2 Pembuatan Starter	20
3.4.3 Pembuatan Media Halal.....	20
3.4.4 Fermentasi Suhu 30°C, 35°C, dan 37°C	21

3.4.5	Pembuatan Skim Milk	22
3.4.6	Pembuatan Bubuk Probiotik	22
3.5	Prosedur Analisis.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		27
4.1	Hubungan Antara Waktu Fermentasi dan Absorbansi.....	27
4.2	Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap pH	28
4.3	Pengaruh Suhu Fermentasi terhadap Jumlah Sel <i>L.plantarum</i> Dad-13	30
4.4	Jumlah Sel <i>L. plantarum</i> Dad-13 pada Bubuk Probiotik Setelah <i>Freeze Drying</i> 32	
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		34
5.1	Kesimpulan.....	34
5.2	Saran	34
DAFTAR PUSTAKA.....		35
LAMPIRAN		39