

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
1. Cendawan Pangan.....	5
2. Cendawan Shimeji (<i>Hypsizygus</i> sp.).....	5
3. Fermentasi.....	7
4. Bakteri Asam Laktat <i>Bifidobacterium</i> sp.....	9
5. Fermentasi Cendawan Pangan.....	11
B. Hipotesis.....	12
BAB III. METODE PENELITIAN	14
A. Bahan dan Alat.....	14
1. Bahan.....	14
2. Alat.....	14
B. Cara Kerja.....	14
1. Persiapan starter bakteri asam laktat.....	14
2. Fermentasi cendawan.....	15
3. Enumerasi mikrobial untuk uji mikrobiologis hasil fermentasi cendawan.....	15
4. Pengukuran pH dan kandungan asam laktat.....	16
5. Analisis kandungan nitrit.....	16
C. Analisis Data.....	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
a) Uji Pertumbuhan Mikrobial.....	20
b) Perubahan pH dan kadar asam dari fermentasi cendawan.....	25
c) Analisis Kandungan Nitrit pada Fermentasi Cendawan.....	28
d) Hasil Uji GCMS.....	30
e) Evaluasi Sensori Fermentasi Cendawan.....	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
a) Kesimpulan.....	39
b) Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	44