

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
<i>Lacticaseibacillus casei</i> AP.....	6
Media Tumbuh Bakteri Asam Laktat.....	7
Whey .....	8
Ekstrak Tomat .....	9
Ekstrak Kacang Hijau .....	10
Viabilitas Bakteri .....	12
Nilai pH dan Keasaman .....	12
Lama Inkubasi .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>14</b>
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>16</b>

Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
Materi Penelitian.....	17
Metode Penelitian .....	17
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
Analisis Bahan Baku.....	25
Keasaman dan pH Media Tumbuh .....	26
Keasaman Media Tumbuh .....	26
pH Media Tumbuh.....	29
Viabilitas BAL pada Media Tumbuh.....	31
Keasaman dan pH Produk Susu Fermentasi.....	33
Keasaman Produk Susu Fermentasi.....	34
pH Produk Susu Fermentasi .....	36
Uji Viabilitas Bakteri Produk Susu Fermentasi.....	37
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>40</b>
Kesimpulan.....	40
Saran .....	40
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>41</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>57</b>