

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</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 LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
Bakteri Asam Laktat.....	6
<i>Pediococcus acidilactici</i> BE .....	7
Media Tumbuh Bakteri Asam Laktat .....	8
<i>Whey powder</i> .....	9
Ekstrak Buah Tomat.....	10
Ekstrak Kacang Hijau .....	11
Susu Sapi .....	13
Susu Fermentasi.....	14
Nilai pH dan Keasaman Setara Asam Laktat .....	15
Viabilitas Bakteri Asam Laktat.....	16
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	<b>18</b>
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	19
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>20</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
Materi Penelitian .....	20
Metode Penelitian .....	21
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>30</b>
Analisis Bahan Baku .....	30
Viabilitas <i>Pediococcus acidilactici</i> BE dalam Media Tumbuh.....	31
Kadar Keasaman Media Tumbuh Pasca Inokulasi <i>Pediococcus acidilactici</i> BE.....	34
Nilai pH Media Tumbuh Pasca Inokulasi <i>Pediococcus acidilactici</i> BE ..	36
Kualitas Produk Susu Fermentasi.....	39
Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Susu Fermentasi .....	39
Keasaman Produk Susu Fermentasi .....	41

Nilai pH Produk Susu Fermentasi.....	43
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan .....	45
Saran .....	45
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>