



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	vi
<b>INTISARI .....</b>	vii
<b>ABSTRACT .....</b>	viii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	xii
<b>PENDAHULUAN .....</b>	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	6
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>	18
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	19
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	20
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
Materi Penelitian .....	20
Metode Penelitian .....	21
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	30
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



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH FORMULA MEDIA TUMBUH *Pediococcus acidilactici* BE MENGGUNAKAN WHEY  
POWDER TERHADAP NILAI pH,  
KEASAMAN DAN MIKROBIOLOGIS PRODUK SUSU SAPI FERMENTASI**

M. ABIYYU FAWAZ FARUQ, Prof. Widodo, S.P., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

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>