

## 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>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
Bakteri Asam Laktat dan Pemanfaatannya pada Ternak .....	7
<i>Limosilactobacillus fermentum</i> BN21 .....	10
Pakan Fermentasi dan <i>Starter</i> Mikroba .....	10
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Viabilitas Bakteri <i>Starter</i> untuk Fermentasi Pakan .....	12
<i>Solid-state Fermentation</i> .....	14
Mikroenkapsulasi Bakteri .....	16
Tepung Beras .....	18
Preservasi <i>Starter</i> Mikroba dengan Pengeringan Oven .....	20
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>28</b>
Landasan Teori .....	28
Hipotesis .....	30
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>31</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
Materi Penelitian .....	31
Alat .....	31
Bahan .....	31
Metode Penelitian .....	32
Pembuatan Kultur Stok dengan Medium MRS .....	32
Proses Mikroenkapsulasi Bakteri <i>L. fermentum</i> BN21 .....	33
Pengeringan Bakteri dengan Oven .....	35
Analisis Sampel .....	36
Analisis Data .....	40
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>41</b>
Analisis Kadar Air Tepung Beras .....	41
Total Koloni Bakteri .....	41
Kadar Asam Laktat .....	45
Angka Asam .....	48

Kadar Glukosa.....	51
Nilai pH.....	54
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>58</b>
Kesimpulan.....	58
Saran.....	58
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>59</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>79</b>