

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 <i>Spirulina (Arthospira plantensis)</i>	4
2.2 Fermentasi	6
2.3 Bakteri Asam Laktat.....	10
2.4 Antioksidan.....	11
III. METODE PENELITIAN	26
3.1 Alat dan Bahan	26
3.2 Tata Laksana Penelitian.....	26
3.3 Rancangan Penelitian	26
3.4 Preparasi Sampel	27
3.5 Preparasi Bakteri Asam Laktat.....	27
3.6 Preparasi Media Agar	27
3.7 Fermentasi	27
3.8 Pengujian <i>Total Plate Count</i> (TPC) Bakteri Asam Laktat	28
3.9 Pengujian pH Fermentasi	29
3.10 Pengujian Fitokimia.....	29
3.11 Pengujian Aktivitas Antioksidan dengan Metode FRAP	30
3.12 Pengujian Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH.....	31
3.13 Pengujian Derajat Hidrolisis (DH)	32
3.14 Analisis Data	32
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Pengujian <i>Total Plate Count</i> Bakteri Asam Laktat	34
4.2 Derajat Keasaman (pH) Fermentasi	35
4.3 Derajat Hidrolisis.....	36
4.4 Fitokimia.....	38
4.5 Aktivitas Antioksidan.....	40
4.5.1 Aktivitas antioksidan dengan metode FRAP	40
4.5.2 Aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.....	42
4.6 Pembahasan Umum	44
V. KESIMPULAN DAN SARAN	46

5.1	KESIMPULAN	46
5.2	SARAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN.....		59