



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Fermentasi Biji Kakao	7
2.2. Bakteri Asam Laktat.....	9
2.3. <i>Lactobacillus plantarum</i>	12
2.4. Bakteri Asam Laktat sebagai Antijamur	12
2.5. <i>Starter</i> Kering.....	15
2.6. Bahan pengisi	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2. Alat dan Bahan	19
3.2.1. Alat.....	19
3.2.2. Bahan.....	20



3.3. Tahapan Penelitian	20
3.3.1. Penumbuhan kultur bakteri asam laktat	20
3.3.2. Pembuatan inokulum kering	23
3.3.3. Pengujian viabilitas	24
3.3.4. Pengujian antijamur	25
3.3.5. Pengujian kadar air	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Viabilitas Sel Inokulum Kering <i>L. plantarum</i> HL-15	27
4.2. Stabilitas inokulum kering <i>L. plantarum</i> HL-15	31
4.3. Aktivitas antijamur inokulum kering <i>L. plantarum</i> HL-15	35
BAB V KESIMPULAN	39
5.1. Kesimpulan	39
5.2. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	48