

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan masalah penelitian.....	4
1.3. Tujuan penelitian	5
1.4. Manfaat penelitian	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> (L) merrit)	6
2.2 Senyawa Bioaktif.....	7
2.2.1 Oligosakarida	7
2.2.2 Isoflavon	8
2.2.3 Antosianin.....	9
2.2.4 Serat Pangan.....	10
2.3 Bakteri Asam Laktat	11
2.4 Fermentasi Susu dengan Bakteri Asam Laktat	14
2.5 Sari Kedelai.....	17
2.6 Fermentasi Sari Kacang dengan Bakteri Asam Laktat	18
2.7 Hipotesis	21
BAB III	22
METODOLOGI PENELITIAN.....	22
3.1. Bahan penelitian.....	22

3.2. Alat penelitian.....	23
3.3. Waktu dan tempat penelitian.....	23
3.4. Tahapan penelitian	24
3.4.1. Pembuatan sari kedelai hitam	24
3.4.2 Pembuatan kultur beku.....	25
3.4.3 Penyiapan kultur starter	25
3.4.4 Fermentasi sari kedelai hitam	26
3.4.5 Penyimpanan sari kedelai hitam terfermentasi	27
3.5 Cara analisis	27
3.5.1 Analisis kadar air dan total padatan.....	27
3.5.2 Analisis kadar abu.....	28
3.5.3 Analisis total protein dengan metode Mikro Kjeldahl	29
3.5.4 Analisis kadar lemak dengan metode Mojonnier.....	30
3.5.5 Analisis kadar lemak dengan metode Soxhlet	31
3.5.6 Analisis jumlah sel hidup bakteri asam laktat.....	32
3.5.7 Pengukuran pH.....	33
3.5.8 Pengukuran % asam tertitrasi.....	33
3.5.9 Pengamatan karakteristik sensoris	34
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	34
BAB IV	35
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1. Ekstraksi sari kedelai hitam	35
4.2. Fermentasi sari kedelai hitam dengan menggunakan isolat <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim.....	37
4.2.1 Pertumbuhan <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim	37
4.2.2 Produksi asam oleh <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 selama fermentasi sari kedelai hitam dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim	41
4.2.3 Karakteristik sensoris sari kedelai hitam terfermentasi oleh <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim	47
4.3. Penyimpanan sari kedelai hitam terfermentasi dengan menggunakan isolat <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim	51

4.3.1 Keasaman sari kedelai hitam terfermentasi oleh <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim pada penyimpanan 4°C selama 14 hari	51
4.3.2 Viabilitas <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dalam sari kedelai hitam terfermentasi dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim pada suhu 4°C selama 14 hari	53
4.3.3 Karakteristik sensoris sari kedelai hitam terfermentasi oleh <i>L. plantarum</i> WGK 4 dan <i>L. paracasei</i> WGK 5 dengan variasi penambahan campuran 8% sukrosa dan 4% skim	55
BAB V	58
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	65