

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Abstrak	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kedelai Hitam.....	7
2.1.1. Kandungan gizi dan komponen fungsional	8
2.1.2. Zat antigizi	11
2.2. Sari Kedelai Hitam	13
2.3. Bakteri Asam Laktat.....	15
2.3.1. Metabolisme bakteri asam laktat	16
2.3.2. Pengelompokan bakteri asam laktat	18
2.4. <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	19
2.5. <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad 11	20
2.6. Fermentasi Susu dengan Bakteri Asam Laktat.....	22
2.7. Fermentasi Sari Kacang dengan Bakteri Asam Laktat.....	24
2.8. Hipotesis	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1. Alat dan Bahan	29
3.2. Alat Penelitian	29

3.3.	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	30
3.4.	Tahapan Penelitian	30
3.4.1.	Ekstraksi sari kedelai hitam	30
3.4.2.	Penyiapan inokulum	31
3.4.3.	Fermentasi sari kedelai hitam	32
3.5	Cara Analisis	33
3.5.1.	Enumerasi jumlah sel hidup bakteri asam laktat	33
3.5.2.	Pengukuran pH	34
3.5.3.	Pengukuran % asam tertitiasi	34
3.5.4.	Pengamatan karakteristik sensoris	35
3.6.	Variabel Penelitian	35
3.7.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		37
4.1.	Fermentasi Sari Kedelai Hitam dengan Variasi Penambahan Campuran Sukrosa dan Susu skim.....	37
4.1.1.	Produksi asam oleh <i>S. thermophilus</i> Dad 11 dan <i>L. plantarum</i> Dad 13 selama fermentasi sari kedelai hitam dengan variasi penambahan sukrosa dan susu skim.....	37
4.1.2.	Pertumbuhan <i>S. thermophilus</i> Dad 11 dan <i>L. plantarum</i> Dad 13 selama fermentasi sari kedelai hitam dengan variasi penambahan campuran sukrosa dan susu skim.....	42
4.1.3.	Hasil pengamatan karakteristik sensoris pada sari kedelai hitam sebelum dan setelah fermentasi	44
4.2.	Penyimpanan Sari Kedelai Hitam Terfermentasi pada Suhu 4°C selama 14 Hari	50
4.2.1.	Keasaman sari kedelai hitam terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari	50
4.2.2.	Viabilitas <i>S. thermophilus</i> Dad 11 dan <i>L. plantarum</i> Dad 13 dalam sari kedelai hitam terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari	53
4.2.3.	Hasil pengamatan karakteristik sensoris pada sari kedelai hitam terfermentasi pada penyimpanan suhu 4°C selama 14 hari	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		61
5.1.	Kesimpulan.....	61
5.2.	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA		63
LAMPIRAN.....		68