

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	1
ABSTRACT	2
BAB I	3
PENDAHULUAN	3
A. Latar Belakang	3
B. Permasalahan	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Proses Fermentasi Susu	
2. Bakteri Asam Laktat (<i>Lactococcus lactis</i> sbsp. <i>lactis</i>)	
3. Prebiotik	
4. Tumbuhan Bisoro (<i>Ficus hispida</i> Linn.f.)	
5. Senyawa Antioksidan dan Senyawa Polifenol sebagai prebiotik	
6. Probiotik	
7. Mutu dan Kualitas Susu Fermentasi	
B. Hipotesis	21
BAB III	23
METODE PENELITIAN	23
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	23



B. Alat dan Bahan	23
C. Pelaksanaan Penelitian	24
1. Rancangan Percobaan	
2. Persiapan dan Ekstraksi daun <i>Ficus hispida</i> Linn.f.	
3. Pembuatan Susu Fermentasi	
4. Uji Efektivitas BAL (Bakteri Asam Laktat)	
5. Uji Kualitas Susu Fermentasi	
D. Analisis Data	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	47
A. SIMPULAN	47
B. SARAN	47
DAFTAR PUSTAKA	47