

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan	2
C. Tujuan	2
D. Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	4
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Fermentasi	4
2. Proses Fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL)	8
3. Produk Fermentasi	14
B. Hipotesis	16

III. METODE PENELITIAN	18
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	18
B. Alat dan Bahan	18
C. Cara Kerja	18
D. Analisis Data	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
A. Uji Efektivitas Fermentasi BAL	23
a. Uji Total Sel BAL	23
b. Uji Total Asam	26
c. Uji Total Protein	27
d. Uji pH	30
e. Uji Antibakteri	31
B. Hasil Uji Kualitas Produk Fermentasi Susu	33
a. Uji Organoleptik	33
b. Uji Fisikawi	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
B. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	43