

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II.TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> (L.) Merrit).....	5
2.2. Kandungan gizi kedelai hitam.....	6
2.3. Senyawa Bioaktif pada Kedelai Hitam	8
2.3.1 Isoflavon	8
2.3.2 Antosianin	8
2.4. Senyawa Zat Antigizi pada Kedelai Hitam.....	9
2.4.1 Oligosakarida	9
2.4.2 Antitripsin	10
2.4.3 Hemaglutin.....	11
2.4.4 Asam Fitat	11
2.5 Sari Kedelai Hitam.....	11
2.6. Bakteri Asam Laktat	13

2.6.1. Bakteri Asam Laktat Isolasi dari Air Rendaman Koro Kratok	14
2.6.2 . Bakteri Asam Laktat Isolasi Dari Dadih	15
2.7. Fermentasi Bakteri Asam Laktat pada Susu	16
2.8. Fermentasi Bakteri Asam Laktat pada Sari Legum	18
2.9. Penggunaan Kultur Campuran pada Fermentasi Susu dan Fermentasi Sari Legum	20
2.10. Hipotesis	22
BAB III.METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1. Bahan Penelitian	23
3.2. Alat Penelitian.....	23
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.4. Tahapan Penelitian.....	24
3.4.1 Pembuatan ekstrak sari kedelai hitam.....	25
3.4.2. Penyiapan kultur beku.....	26
3.4.3 Penyiapan inokulum kultur starter	26
3.4.4. Fermentasi sari kedelai hitam	27
3.4.5. Penyimpanan sari kedelai hitam terfermentasi	27
3.5. Cara Analisis.....	28
3.5.1 Analisis jumlah sel hidup bakteri asam laktat.....	28
3.5.2 Pengukuran % asam tertitrasi.....	29
3.5.3 Pengukuran pH.....	29
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	30
BAB IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Fermentasi Kombinasi Dua Isolat Bakteri Asam Laktat pada Sari Kedelai Hitam pada Suhu 37°C Selama 24 Jam.....	31
4.1.1. Pertumbuhan kombinasi isolat bakteri asam laktat selama fermentasi sari kedelai hitam dengan penambahan 8% sukrosa, 4% skim dan campuran keduanya	31
4.1.2. Produksi asam laktat oleh kombinasi isolat bakteri asam laktat selama fermentasi sari kedelai hitam dengan penambahan sukrosa dan skim	35
4.1.3 Karakteristik sensoris sari kedelai hitam terfermentasi oleh kombinasi dua isolat bakteri asam laktat dengan penambahan sukrosa dan skim	41
4.2 Penyimpanan 14 Hari pada Suhu 4°C Sari Kedelai Hitam Terfermentasi	46

4.2.1. Keasaman sari kedelai hitam terfermentasi menggunakan kombinasi dua isolat bakteri asam laktat dengan penambahan sukrosa dan skim pada penyimpanan 4°C selama 14 hari	46
4.2.2. Viabilitas kombinasi dua isolat bakteri asam laktat pada sari kedelai hitam dengan variasi penambahan sukrosa dan skim.....	48
4.2.3 Karakteristik sensoris sari kedelai hitam terfermentasi oleh kombinasi dua isolat BAL dengan penambahan sukrosa dan skim dalam penyimpanan selama 14 hari	50
BAB V.KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	61