

DAFTAR ISI

	Halaman
KALAMAN JTJDUL	i
PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
PERSEMBAHAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakteri Asam Laktat	6
Dedak Halus	11
Aktivitas Enzim Lipolitik	14
Fermentasi	16
Tepung Cassava	19
Susu Bubuk Kadaluwarsa	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Materi	26
Metode	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Fermentasi Dedak Halus Skala Laboratorium	33
Fermentasi Dedak Halus di Lapangan	41

KESIMPULAN DAN SARAN	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA	61
UCAPAN TERIMA KASIH	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata kadar asam laktat dedak halus hasil fermentasi dengan level penambahan tepung <i>cassava</i> yang berbeda {%}.....	33
2. Rerata nilai pH dedak halus hasil fermentasi dengan level penambahan tepung <i>cassava</i> yang berbeda	36
3. Penampilan fisik dedak halus hasil fermentasi dengan level penambahan tepung <i>cassava</i> yang berbeda	39
4. Rerata kadar asam laktat dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (%)....	42
5. Rerata nilai pH dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam	44
6. Penampilan fisik dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam	45
1. Rerata berat dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (Kg)	47
8. Rerata total bahan kering dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (Kg)...	48
9. Rerata total bahan organik dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (Kg)...	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Jalur fermentasi glukosa bakteri asam laktat melalui jalur homofermentatif (EMP)	8
2. Jalur fermentasi glukosa bakteri asam laktat melalui jalur heterofermentatif	9
3. Hubungan antara kadar asam laktat dan pH substrat pada tiap perlakuan	37
4. Kurva regresi standar asam laktat	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pembuatan media biakan untuk isolasi bakteri asam laktat.....	70
2. Penanaman isolat BAL ke dalam medium.....	70
3. Komposisi kimia MRS Broth (Oxoid) dalam g/l..	71
4. Penentuan kadar bahan kering menurut AOAC (1975).....	71
5. Penentuan kadar bahan organik menurut AOAC (1975).....	72
6. Cara penentuan pH (Nahm, 1992).....	73
7. Penentuan regresi standar asam laktat (Baker and Summerson dalam Hawk <i>et al.</i> , 1976).....	73
8. Absorbansi kadar asam laktat	75
9. Penentuan kadar asam laktat	75
10. Kadar asam laktat dedak halus hasil fermentasi dengan level penambahan tepung cassava yang berbeda (%).....	77
11. Hasil analisis variansi kadar asam laktat dedak halus hasil fermentasi dengan penambahan tepung cassava 0%, 5% dan 10%	77
12. Nilai pH dedak halus hasil fermentasi dengan level penambahan tepung cassava yang berbeda	78
13. Hasil analisis variansi perubahan nilai pH dedak halus hasil fermentasi dengan penambahan tepung cassava 0%, 5% dan 10%	79

14. Persamaan regresi eksponensial hubungan kadar asam laktat dengan nilai pH pada fermentasi dedak halus engan level penambahan tepung cassava yang berbeda	79
15. Kadar asam laktat hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (%).....	80
16. Hasil analisis variansi kadar asam laktat dedak halus hasil fermentasi pada jam ke-0 dan jam ke-120	80
17. Nilai pH dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam	81
18. Hasil analisis variansi perubahan nilai pH dedak halus hasil fermentasi pada jam ke-0 dan jam ke-120	81
19. Perubahan berat dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (Kg).....	82
20. Hasil analisis variansi perubahan berat dedak halus hasil fermentasi pada jam ke-0 dan jam ke-120.....	82
21. Perubahan total bahan kering dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (Kg).....	82
22. Hasil analisis variansi perubahan total bahan kering dedak halus hasil fermentasi pada jam ke-0 dan jam ke-120.....	83
23. Perubahan total bahan organik dedak halus hasil fermentasi di lapangan selama 120 jam (Kg)	83
24. Hasil analisis variansi perubahan total bahan organik dedak halus hasil fermentasi pada jam ke-0 dan jam ke-120	83