

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xviii
<i>ABSTRACT</i>	xx
PENGANTAR.....	1
Latar Belakang.....	1
Permasalahan.....	5
Keaslian dan Kedalaman.....	5
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Bakteri Asam Laktat.....	7
Probiotik.....	7
Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat.....	10
Kinetika Fermentasi.....	11
Sosis Fermentasi Probiotik.....	13
Ingredien sosis fermentasi.....	15
Nitrit dan bakteri asam laktat probiotik sebagai bahan aditif dalam pembuatan sosis fermentasi.....	18
Tahap fermentasi dan pengeringan sosis fermentasi.....	21
Penyimpanan.....	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis.....	27
MATERI DAN METODE.....	28
Penelitian Tahap I. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik sebagai Starter dalam Pembuatan Sosis Ayam Fermentasi.....	28
Waktu dan tempat penelitian.....	28

Materi penelitian.....	28
Metode penelitian.....	29
Penelitian Tahap II. Pengaruh Bahan Aditif yaitu nitrit dan <i>L fermentum</i> BR 17 dengan Lama Fermentasi dan Lama Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Sosis Ayam Fermentasi.....	40
Waktu dan tempat penelitian.....	40
Materi penelitian.....	40
Metode penelitian.....	40
Penelitian Tahap III. Pengaruh Bahan Aditif yaitu nitrit dan <i>L fermentum</i> BR 17 dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kualitas Sosis Ayam Fermentasi.....	42
Waktu dan tempat penelitian.....	42
Materi penelitian.....	43
Metode penelitian.....	43
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
Penelitian Tahap I. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Kandidat Probiotik sebagai Starter dalam Pembuatan Sosis Ayam Fermentasi.....	46
Isolasi bakteri asam laktat probiotik dari daging ayam broiler..	46
Identifikasi fenotif dan biokimia isolat bakteri asam laktat dari daging ayam broiler.....	48
Ketahanan isolat sebagai BAL probiotik.....	52
Identifikasi molekuler Isolat BAL.....	63
Kinetika fermentasi cair <i>Lactobacillus fermentum</i> BR 17.....	67
Penelitian Tahap II. Pengaruh Bahan Aditif yaitu nitrit dan <i>L fermentum</i> BR 17 dengan Lama Fermentasi dan Lama Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Sosis Ayam Fermentasi.....	69
Pengaruh bahan aditif yaitu nitrit dan <i>L. fermentum</i> BR 17 dengan lama fermentasi yang berbeda terhadap kualitas sosis ayam fermentasi.....	69
Pengaruh penambahan bahan aditif dengan lama pengeringan yang berbeda terhadap kualitas sosis ayam fermentasi.....	77
Penelitian Tahap III. Pengaruh Bahan Aditif yaitu nitrit dan <i>L fermentum</i> BR 17 dengan Lama Penyimpanan Berbeda terhadap Kualitas Sosis Ayam Fermentasi.....	98
Kualitas mikrobiologi sosis ayam fermentasi probiotik.....	98
Bahan aditif.....	100
Kualitas fisiko-kimia sosis ayam fermentasi probiotik.....	103
Bahan aditif.....	111

Kualitas sensoris sosis ayam fermentasi probiotik.....	117
PEMBAHASAN UMUM.....	126
KESIMPULAN, SARAN, DAN IMPLIKASI/KEBIJAKAN.....	143
Kesimpulan.....	143
Saran.....	143
Implikasi/Kebijakan.	143
RINGKASAN.....	144
SUMMARY.....	147
DAFTAR PUSTAKA.....	152
LAMPIRAN.....	176