

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	2
C. Tujuan	2
D. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	4
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Kacang Merah	4
2. Bakteri Asam Laktat	6
2.1 <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i>	7
3. Fermentasi	11
4. Produk Fermentasi	11
4.1 Yogurt	12
4.2 Buttermilk	15
4.3 Dadih.....	15
5. Antibakteri	16
5.1 <i>Escherichia coli</i>	17
B. Hipotesis	17
BAB III. METODE PENELITIAN	18
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
B. Bahan dan Alat	18
C. Cara Kerja	18
1. Pembuatan Produk Fermentasi	18
2. Uji Kualitatif Produk Fermentasi	19
2.1 Uji Organoleptik Produk Fermentasi	19
3. Uji Kuantitatif Produk Fermentasi	20
3.1 Uji Total Asam	20
3.2 Uji Total Protein.....	20

3.3 Uji pH.....	20
3.4 Uji Antibakteri.....	21
3.5 Uji Total BAL.....	22
3.6 Uji Fisikawi	22
D. Analisis Data	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Uji Kuantitatif Produk Fermentasi	24
a. Uji Fisikawi.....	24
b. Uji Total BAL.....	27
c. Uji Antibakteri	28
d. Uji pH	30
e. Uji Total Asam	32
f. Uji Total Protein	33
B. Uji Kualitatif Produk Fermentasi	35
a. Uji Organoleptik	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. KESIMPULAN	38
B. SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN	43