

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK.....	1
ABSTRACT... ..	2
BAB I.....	3
PENDAHULUAN.....	3
A. Latar Belakang.....	4
B. Permasalahan... ..	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Bakteri asam laktat.....	6
2. Bakteri Asam Laktat <i>Lactococcus lactis</i>	8
3. Fermentasi Susu.....	9
4. Prebiotik	12
5. Probiotik.....	13
6. <i>Ulva lactuca</i> Linn	14



7. Polisakarida Alga sebagai Serat Pangan dan Prebiotik.....	16
8. Mutu dan Kualitas Susu Fermentasi.....	19
B. Hipotesis.....	20
BAB III.....	21
METODE PENELITIAN.....	21
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
B. Alat dan Bahan	21
C. Pelaksanaan Penelitian... ..	21
1. Rancangan Percobaan.....	21
2. Persiapan dan Ekstraksi alga <i>Ulva lactuca</i> Linn.....	22
3. Pembuatan Susu Fermentasi.....	24
4. Uji Efektivitas BAL (Bakteri Asam Laktat).....	26
5. Uji Kualitas Susu Fermentasi.....	27
D. Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
1. Perubahan pH dan Total Asam Selama Proses Fermentasi.....	29
2. Viabilitas Bakteri Asam Laktat.....	34
3. Perubahan Kadar Air, Total Padatan, dan Kadar Protein Selama Proses Fermentasi	39
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47