

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT KETERANGAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xi
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Batasan Masalah .....	4
1.4. Tujuan Penelitian .....	5
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1. Probiotik.....	6
2.2. Bakteri Asam Laktat .....	8
2.2.1. <i>Lactobacillus murinus</i> .....	9
2.2.2. <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	10
2.2.3. <i>Pediococcus acidilactici</i> .....	10
2.3. Mikroenkapsulasi Bakteri Asam Laktat.....	12
2.5.1. Bahan Penyalut Pada Proses Enkapsulasi .....	13
Susu Skim .....	14
Tapioka .....	15
Alginat .....	16
2.5.2. Pengeringan Semprot .....	17
2.4. Viabilitas dan Stabilitas Bakteri.....	18
2.5. <i>Releasing Time</i> .....	20
2.6. Hipotesis .....	20
2.7. Landasan Teori.....	21

BAB III .....	23
METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
3.2. Bahan Penelitian .....	23
3.3. Alat Penelitian.....	24
3.4. Jalannya Penelitian.....	25
3.4.1. Pelaksanaan Percobaan .....	25
3.4.2. Prosedur Analisis .....	31
3.5. Variabel Penelitian.....	38
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	38
BAB IV .....	39
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1. Viabilitas Bakteri Sebelum dan Sesudah Pengeringan Semprot.....	39
4.2. <i>Releasing Time</i> .....	43
4.3. Stabilitas Bakteri Enkapsulan Selama Penyimpanan .....	45
BAB V .....	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1. Kesimpulan .....	50
5.2. Saran .....	51
DAFTAR PUSTAKA .....	52
LAMPIRAN.....	65

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Larutan Glukosa Standar.....	34
Tabel 3.2 Rata-rata waktu transit dan pH di berbagai segmen saluran pencernaan ayam .....	37
Tabel 4.1 Viabilitas Bakteri Sebelum dan Sesudah Pengeringan Semprot.....	39
Tabel 4.2 Produksi Bubuk Probiotik.....	41
Tabel 4.3 Kemampuan <i>Releasing Time</i> Probiotik BAL Terenkapsulasi .....	44
Tabel 4.4 Stabilitas Bakteri Enkapsulan Selama Penyimpanan .....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Pelaksanaan percobaan.....	26
---------------------------------------	----