

DAFTAR ISI

SKRIPSI	ii
SURAT KETERANGAN	iii
SKRIPSI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Probiotik	6
2.1.1 Definisi dan Manfaat Probiotik.....	6
2.1.2 Probiotik Bakteri Asam Laktat	6
2.1.3 Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	7
2.1.4 Bakteri Asam Laktat <i>Indigenous</i> Ayam.....	9
2.2 Mikroenkapsulasi.....	11
2.2.1 Definisi, Manfaat, dan Prinsip Mikroenkapsulasi.....	11
2.2.2 Penyalut	12
2.2.3 Pendinginan Semprot.....	15
2.3 Viabilitas dan Stabilitaas Selama Penyimpanan	16

2.4 Waktu Lepas (<i>Releasing Time</i>).....	17
2.5 Hipotesis	18
2.6 Landasan Teori	18
BAB 3	22
METODE PENELITIAN	22
3.1 Bahan Penelitian	22
3.1.1 Bahan Utama.....	22
3.1.2 Bahan Pembantu	22
3.1.3 Bahan Kimia	22
3.2 Alat Penelitian.....	23
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
3.4 Tahapan Penelitian.....	23
3.4.1 Pembuatan/preparasi Medium Kultur Starter dan Medium Fermentasi	25
3.4.2 Preparasi kultur starter	26
3.4.3 Fermentasi.....	26
3.4.4 <i>Harvesting</i> /pemisahan Biomassa Probiotik	27
3.4.5 Pembuatan Larutan Penyalut	27
3.4.6 Mikroenkapsulasi Biomassa Probiotik	28
3.4.7 Pengeringan Semprot.....	28
3.4.8 Pengemasan dan Penyimpanan Bubuk Mikrokapsul	28
3.4.9 Data yang Dikumpulkan	29
3.5 Prosedur analisis	29
3.5.1 Prosedur Perhitungan Jumlah Bakteri dengan Metode TPC.....	29
3.5.2 Prosedur Penentuan pH Medium Fermentasi.....	31
3.5.3 Prosedur penentuan kadar gula	32
3.5.4 Prosedur Penentuan Kadar Air Bubuk Mikrokapsul Probiotik.....	33
3.5.5 Prosedur Analisis Waktu Lepas (<i>Releasing Time</i>).....	33
3.6 Rancangan Percobaan	34
3.7 Analisis Data.....	35
BAB 4	37
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Viabilitas Bakteri Asam Laktat Setelah Enkapsulasi dan Pengeringan Semprot ...	37
4.2 Waktu lepas (<i>releasing time</i>) pada larutan 0,5% w/v <i>Bilesalt</i>	39

4.3 Stabilitas Bakteri Asam Laktat selama Penyimpanan.....	41
BAB 5	48
KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
Lampiran.....	59