

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Perumusan masalah.....	2
C. Tujuan penelitian.....	2
D. Manfaat penelitian.....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS</b>	
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	4
2. Probiotik .....	6
3. Prebiotik .....	8
4. Ubi Jalar ( <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lam.).....	9
5. Fermentasi .....	11
B. Hipotesis.....	13
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Tempat dan waktu penelitian.....	14
B. Alat dan bahan.....	14
C. Cara kerja.....	14
1. Fermentasi ubi jalar.....	14
2. Isolasi bakteri asam laktat.....	15
3. Karakterisasi bakteri asam laktat.....	15
a. Pengecatan gram.....	15
b. Pengecatan spora.....	15
c. Uji katalase.....	16
d. Uji motilitas.....	16
4. Pengujian potensi probiotik bakteri asam laktat.....	16
a. Uji ketahanan bakteri asam laktat pada pH.....	16
b. Uji ketahanan bakteri asam laktat pada garam empedu.....	17
c. Uji penghambatan isolat bakteri asam laktat terhadap bakteri patogen <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i> .....	17
D. Analisis data.....	17
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Fermentasi ubi jalar.....	19



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**ISOLASI, KARAKTERISASI, DAN IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) DARI FERMENTASI  
UBI JALAR (*Ipomea  
batatas* (L.) Lam.) UNGU DAN KUNING YANG BERPOTENSI SEBAGAI PROBIOTIK**  
ANITA NUR ANGGRAENI, Dr. Endah Retnaningrum, S. Si., M. Eng.  
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

B. Isolasi bakteri asam laktat.....	21
C. Karakterisasi bakteri asam laktat.....	22
1. Pengecatan gram.....	22
2. Pengecatan spora.....	22
3. Uji katalase.....	23
4. Uji motilitas.....	23
D. Potensi probiotik bakteri asam laktat.....	24
1. Ketahanan bakteri asam laktat pada pH .....	24
2. Ketahanan bakteri asam laktat pada garam empedu .....	27
3. Penghambatan isolat bakteri asam laktat terhadap bakteri patogen <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i> .....	28
 BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan .....	30
B. Saran .....	30
 DAFTAR PUSTAKA .....	31
 LAMPIRAN .....	37