

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
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	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....	3
A. Tinjauan pustaka	3
1. Susu kedelai	3
2. Dadih.....	4
3. Bakteri asam laktat	6
4. Bambu (bambu legi dan bambu ampel).....	9
5. Probiotik.....	11
B. Hipotesis	12
BAB III. METODE PENELITIAN	14
A. Waktu dan tempat.....	14
B. Alat dan bahan	14
C. Metode.....	14
1. Pembuatan dadih	14
2. Isolasi dan purifikasi bakteri asam laktat.....	15
3. Karakterisasi bakteri asam laktat.....	15
a. Pengecatan gram.....	15
b. Pengecatan spora	16
c. Uji katalase	16
d. Uji motilitas	16
e. Uji produksi gas (CO ₂).....	17
f. Pertumbuhan isolat pada kadar NaCl yang berbeda	17
g. Pertumbuhan isolat pada pH yang berbeda	17
h. Pertumbuhan isolat pada suhu yang berbeda	18
i. Pertumbuhan pada jenis gula yang berbeda	18
4. Seleksi isolat bakteri asam laktat yang berpotensi sebagai probiotik.....	18
5. Analisis data.....	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Dadih soya	19
B. Isolasi bakteri penghasil asam.....	20
C. <i>Screening</i> bakteri asam laktat	22
D. Karakterisasi dan identifikasi isolat BAL.....	24



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KERAGAMAN DAN POTENSI PROBIOTIK BAKTERI ASAM LAKTAT DADIH SOYA YANG
DIFERMENTASI DALAM BAMBU AMPEL
(*Bambusa vulgaris* Schrad. ex J. C. Wendl. var. *vulgaris* Hort.) DAN BAMBU LEGI (*Gigantochloa atter*
(Hassk.) Kurz ex Munro)**

TANIA YOSSI NUR R, Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

E. <i>Screening</i> isolat BAL yang berpotensi sebagai probiotik	27
F. Kemampuan penggunaan berbagai sumber karbon oleh isolat terpilih	30
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	32
A. Simpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	37