

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	2
1.3 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Bakteri Asam Laktat.....	4
2.1.1 <i>Lactobacillus plantarum</i>	5
2.1.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13.....	6
2.2 Pengawetan Kultur Mikrobial.....	7
2.2.1 Freeze Drying.....	9
2.3 Cryoprotectant	10
2.3.1 Sukrosa Sebagai <i>Cryoprotectant</i>	12
2.4 Hipotesis	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Bahan.....	15
3.2 Peralatan	15

3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.4	Jalannya Penelitian	16
3.4.1	Produksi <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	17
3.4.2	Produksi Kultur <i>L. plantarum</i> Dad 13 Kering Beku	17
3.4.3	Penyimpanan Kultur Kering Beku <i>L. plantarum</i> Dad 13.....	19
3.5	Cara Analisis.....	19
3.5.1	Total Bakteri Asam Laktat	19
3.5.2	Analisa Berat Kultur Kering	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		22
4.1	Produksi <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13 dengan menggunakan media <i>Whey</i> - Sukrosa	22
4.2	Pembekuan kultur <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	23
4.3	<i>Freeze Drying</i> Kultur <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13 dengan Variasi Konsentrasi <i>Cryoprotectant</i> Sukrosa.....	27
4.4	Viabilitas <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13 dengan Variasi Konsentrasi <i>Cryoprotectant</i> Selama Masa Penyimpanan.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		36
5.1.	Kesimpulan.....	36
5.2.	Saran	36
DAFTAR PUSTAKA		38
LAMPIRAN.....		41