



DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Susu	4
2.2 Fermentasi Susu	6
2.3 Faktor yang Mempengaruhi Fermentasi Susu	10
2.4 Bakteri Asam Laktat	11
2.4.1 <i>Lactobacillus plantarum</i>	14
2.5 <i>Freeze Drying</i>	16
2.6 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan Penelitian	20
3.2 Peralatan Penelitian	21
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4 Tahapan Penelitian	22
3.4.1 Pembuatan Kultur Stok	22
3.4.2 Produksi Kultur Kering Beku	22
3.4.3 Fermentasi Susu	23
a. Pengaruh Variasi Suhu	23
b. Pengaruh Waktu Penyimpanan	24
c. Pola Fermentasi	24
3.5 Cara Analisis	25
3.5.1 Pengukuran pH	25
3.5.2 Pengukuran Asam Titrasi	25
3.5.3 Analisis Total Bakteri Asam Laktat	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Pengaruh Perlakuan <i>Freeze Drying</i> terhadap Viabilitas <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13	27



4.2 Pengaruh Suhu Inkubasi 37oC dan 42oC terhadap Pertumbuhan Kultur Kering Beku <i>L. plantarum</i> Dad 13 dan Keasaman selama 8 Jam Fermentasi Susu	28
4.3 Pola Fermentasi, Keasaman, dan Pembentukan <i>Curd</i> Kultur Kering Beku <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13 selama Fermentasi Susu pada Suhu 37°C.....	31
4.4 Pengaruh Penyimpanan Kultur Kering Beku <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad 13 pada Suhu -40°C selama Satu Minggu terhadap Pertumbuhan Kultur Kering Beku <i>L. plantarum</i> Dad 13 dan Keasaman selama Fermentasi Susu	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	45