

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pangan Fungsional	3
2.2 Probiotik	3
2.3 Kacang Merah	5
2.4 Tinjauan Umum Bakteri	7
2.4.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i>	7
2.4.2 <i>Lactococcus lactis</i>	9
2.5 Kurva Pertumbuhan Bakteri	10
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Alat dan Bahan	13
3.2 Metode Penelitian	13
3.2.1 Pembuatan Stok Kultur Bakteri Asam Laktat pada Agar Miring	14
3.2.2 Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri	14
3.2.3 Pembuatan Sari Kacang Merah	14
3.2.4 Pembuatan Starter	14



3.2.5 Fermentasi Sari Kacang Merah	15
3.2.6 Analisa pH	15
3.2.7 Analisa Total Asam	15
3.2.8 Analisa Gula reduksi.....	15
3.2.9 Analisa Jumlah Sel Bakteri	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Kurva Pertumbuhan Bakteri asam Laktat	17
4.2 Sari Kacang Merah	18
4.3 Fermentasi Sari Kacang Merah	19
4.3.1 Derajat keasaman (pH) Fermentasi Sari Kacang Merah	20
4.3.2 Total Asam Laktat Fermentasi Sari Kacang Merah	21
4.3.3 Kadar Gula Reduksi Fermentasi Sari Kacang Merah	23
4.3.4 Jumlah Bakteri Fermentasi Sari Kacang Merah	25
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	26
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31