

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pangan Fungsional .....	4
2.2 Konsep Probiotik .....	5
2.3 Konsep Prebiotik .....	6
2.4 Oligosakarida pada Ubi Jalar Cilembu ( <i>Ipomoea batatas</i> L.) .....	7
2.5 Tinjauan Umum Bakteri .....	10
2.5.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	10
2.5.2 <i>Lactococcus la</i> .....	11
2.6 Kurva Pertumbuhan Bakteri .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Bahan dan Alat .....	14
3.2 Metode Penelitian .....	14

3.2.1 Pembuatan Stok Kultur Bakteri Asam Laktat pada Agar Miring .....	14
3.2.2 Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri .....	15
3.2.3 Pembuatan Sari Ubi Cilembu. ....	15
3.2.4 Pembuatan Starter .....	15
3.2.5 Fermentasi Sari Ubi Cilembu .....	15
3.2.6 Analisis pH.....	16
3.2.7 Analisis Total Asam .....	16
a. Analisis Kualitatif .....	16
b. Analisis Kuantitatif .....	16
3.2.8 Analisis Kadar Gula Reduksi.....	16
3.2.9 Analisis Jumlah Sel Bakteri .....	16

#### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat .....	17
4.2 Pembuatan Sari Ubi Cilembu.....	18
4.3 Fermentasi Sari Ubi Cilembu oleh Bakteri <i>L.lactis</i> dan <i>L. acidophilus</i> .....	19
4.3.1 Analisis pH.....	19
4.3.2 Analisis Total Asam.....	20
a. Analisis Kualitatif Sari Ubi Cilembu oleh Bakteri <i>L. lactis</i> dan <i>L. acidophilus</i> .....	21
b. Analisis Kuantitatif Sari Ubi Cilembu oleh Bakteri <i>L. lactis</i> dan <i>L. acidophilus</i> .....	21
4.3.3 Analisis Kadar Gula Reduksi.....	23
4.3.4 Analisa Jumlah Bakteri .....	24

#### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan .....	26
5.2 Saran.....	26

DAFTAR PUSTAKA .....	27
----------------------	----

LAMPIRAN.....	30
---------------	----