

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	3
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	3
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
<b>2.1 Probiotik</b> .....	4
<b>2.2 Prebiotik</b> .....	4
<b>2.3 Fermentasi Asam Laktat</b> .....	5
2.3.1 Media Fermentasi .....	5
2.3.2 Sumber Bakteri Asam Laktat .....	8
<b>2.4 Padi</b> .....	9
2.4.1 Dedak dan Bekatul .....	10
2.4.2 Potensial Bekatul sebagai Media BAL.....	11
<b>2.5 Genus <i>Lactobacillus casei</i> sp.</b> .....	12
2.5.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	13
2.5.2 <i>Lactobacillus casei</i> .....	14
<b>2.6 Kurva Pertumbuhan Bakteri</b> .....	15
<b>2.7 Spektrokopis UV-VIS</b> .....	16
<b>2.8 Metode DNS</b> .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	20
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	20
<b>3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi</b> .....	20
<b>3.3 Prosedur</b> .....	20
3.3.1 Preparasi Sampel .....	21

3.3.2	Pembuatan Stok Kultur BAL .....	22
3.3.3	Kurva pertumbuhan .....	22
3.3.4	Pembuatan Starter.....	22
3.3.5	Fermentasi Bekatul.....	22
3.3.6	Analisis pH.....	22
3.3.7	Analisis Total Asam .....	23
3.3.8	Analisis Gula Pereduksi (Metode DNS) .....	23
3.3.9	Analisis Jumlah Bakteri.....	23
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
<b>4.1</b>	<b>Kurva Pertumbuhan Bakteri .....</b>	<b>24</b>
<b>4.2</b>	<b>Tepung Bekatul.....</b>	<b>27</b>
<b>4.3</b>	<b>Analisis pH .....</b>	<b>28</b>
<b>4.4</b>	<b>Analisis Total Asam.....</b>	<b>29</b>
<b>4.5</b>	<b>Analisis Jumlah Bakteri.....</b>	<b>31</b>
<b>4.6</b>	<b>Gula Reduksi.....</b>	<b>33</b>
<b>4.7</b>	<b>Efektivitas Bekatul sebagai Prebiotik.....</b>	<b>34</b>
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>36</b>
<b>5.1</b>	<b>Kesimpulan .....</b>	<b>36</b>
<b>5.2</b>	<b>Saran.....</b>	<b>36</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN A</b>	<b>.....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN B</b>	<b>.....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN C</b>	<b>.....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN D</b>	<b>.....</b>	<b>48</b>

