

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Eksopolisakarida	4
1. Dekstran	5
2. Kefiran	5
3. Gellan.....	6
4. Curdlan.....	6
5. Xanthan.....	7
6. Alginat.....	7
7. Pullulan.....	8
B. Bakteri Asam Laktat	9
C. Viskositas	12
D. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) atau <i>High Performance Liquid Chromatography</i> (HPLC)	14
III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian	17
B. Alat dan Bahan	17
C. Prosedur Penelitian	18
1. Pembuatan Media dan Pereaksi	18
a. Pembuatan Larutan Garam Fisiologis (NaCl 0,85%).....	18
b. Pembuatan Media Inokulum Yeast Maltosa Cair (YM).....	18
c. Pembuatan Media <i>de Man, Rogosa, Sharpe</i> (MRS) Cair.....	18
d. Pembuatan Pereaksi DNS.....	18
e. Pembuatan Buffer Fospat.....	19

1) Larutan Stok A ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 0,2M).....	19
2) Larutan Stok B ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 0,2M).....	19
f. Pembuatan Buffer Asetat.....	19
1) Larutan Stok A (CH_3COOH 0,2M).....	19
2) Larutan Stok B (CH_3COONa 0,2M).....	19
2. Pembuatan Inokulum	19
3. Fermentasi Jerami Padi	19
4. Analisis Gula Pada Media Filtrat	20
5. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil EPS	21
6. Optimasi Produksi EPS Skala Laboratorium	22
7. Isolasi dan Pemurnian EPS	23
8. Karakterisasi EPS.	23
a. Pengukuran Berat Molekul (BM) Berdasarkan Metode Viskometri.	23
b. Analisis Kandungan Gula Pereduksi Total.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Analisis Kandungan Gula pada Media Filtrat	25
B. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil EPS	29
C. Optimasi Produksi EPS Skala Laboratorium	33
D. Isolasi dan Pemurnian EPS.	36
E. Karakterisasi EPS.....	36
1. Pengukuran Berat Molekul Berdasarkan Metode Viskometri....	36
2. Analisis Kandungan Gula Pereduksi Total.....	38
V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	45