

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR ISI .....</b>	ii
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	v
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	ix
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	1
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Kerangka Pemikiran .....	3
D. Hipotesis .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	7
A. Buah Durian Lay ( <i>Durio kutejensis</i> ) .....	7
B. Minuman Probiotik .....	10
C. Fermentasi Asam Laktat.....	18
D. BAL yang Berperan dalm Minuman Probiotik Sari Buah .....	22
1. <i>Lactobacillus plantarum</i> .....	22
2. <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	23
D. Penyimpanan Dingin .....	26
<b>III. BAHAN DAN METODE .....</b>	28
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
B. Bahan dan Alat .....	28
C. Metode Penelitian .....	29
D. Pelaksanaan Penelitian .....	30
1. Penelitian Tahap Pertama .....	30
1.1. Persiapan Starter .....	30

1.2. Pembuatan Sari Buah Durian Lay .....	30
1.3. Fermentasi Minuman Probiotik Sari Buah Durian Lay .....	30
1. Penelitian Tahap Kedua.....	31
E. Pengamatan .....	34
1. Total Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	34
2. Total Asam Laktat .....	34
3. Nilai pH .....	35
4. Viabilitas .....	35
5. Total Padatan Terlarut .....	36
6. Gula reduksi .....	36
7. Analisa Pengukuran Asam-asam Organik .....	37
8. Penentuan Kadar Air .....	37
9. Penentuan Kadar Abu Metode Pengeringan.....	38
10. Penentuan Analisa Lemak Metode Soxhlet .....	38
11. Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl.....	39
12. Uji Organoleptik .....	40
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Komposisi Kimia Buah Lay dan Sari Buah Durian Lay .....	42
B. Total BAL (Bakteri Asam Lakat) .....	42
C. Total Asam Laktat .....	44
D. Nilai pH .....	46
E. Viabilitas .....	47
F. Gula Reduksi .....	49
G. Total Padatan Terlarut.....	51
H. Uji Organoleptik .....	53
1.Warna, Rasa, Aroma.....	53
2. Penampakan .....	58
3. Penerimaan Keseluruhan .....	60
I. Penentuan Perlakuan Terbaik .....	62

<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	66
A. Simpulan .....	66
B. Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	68
<b>LAMPIRAN .....</b>	77