

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah Lay ( <i>Durio kutejensis</i> ) .....	8
2. Metabolisme gula oleh BAL.....	19
3. <i>Lactobacillus plantarum</i> .....	23
4. <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	25
5. Diagram alir proses pembatan media untuk stater .....	32
6. Diagram alir pembuatan sari buah durian lay .....	32
7. Diagram alir proses fermentasi minuman probiotik dari sari buah lay .....	33
8. Total BAL minuman probiotik sari buah durian lay yang telah disimpan pada suhu 4°C selama 4 minggu .....	43
9. Total asam laktat minuman probiotik sari buah durian lay yang telah disimpan pada suhu 4°C selama 4 minggu.....	45
10. Total nilai pH minuman probiotik sari buah durian lay yang telah disimpan pada suhu 4°C selama 1-4 minggu .....	47
11. Total nilai viabilitas minuman probiotik sari buah durian lay yang telah disimpan pada suhu 4°C selama 1-4 minggu .....	49
12. Total nilai kadar gula reduksi minuman probiotik sari buah durian lay yang telah disimpan pada suhu 4°C selama 1-4 minggu .....	51
13. Pengaruh lama penyimpanan dingin terhadap nilai total padatan terlarut minuman probiotik sari buah durian lay .....	52
14. Hubungan antara warna minuman probiotik sari buah durian lay dengan lama penyimpanan dingin .....	54
15. Hubungan antara warna minuman probiotik sari buah durian lay pada berbagai jenis BAL .....	54
16. Hubungan antara rasa minuman probiotik sari buah durian lay dengan lama penyimpanan dingin .....	55

17. Hubungan antara rasa minuman probiotik sari buah durian lay pada berbagai jenis BAL .....	56
18. Hubungan antara aroma minuman probiotik sari buah durian lay dengan lama penyimpanan dingin .....	57
19. Hubungan antara aroma minuman probiotik sari buah durian lay pada berbagai jenis BAL .....	57
20. Hubungan antara penampakan minuman probiotik sari buah durian lay dengan lama penyimpanan dingin .....	59
21. Hubungan antara penampakan minuman probiotik sari buah durian lay pada berbagai jenis BAL .....	59
22. Hubungan antara penerimaan keseluruhan minuman probiotik sari buah durian lay dengan lama penyimpanan dingin pada berbagai jenis strarter BAL .....	61
23. Inkubasi Stater <i>L. plantarum</i> , <i>L. acidophilus</i> dan campuran keduanya....	126
24. Buah durian lay yang sudah ditimbang .....	126
25. Sari buah durian lay .....	126
26. Memasukkan Sari buah ke dalam botol .....	127
27. Proses Memasukkan sari buah ke dalam botol .....	127
28. Pasteurisasi produk .....	127
29. Proses pendinginan produk .....	128
30. Penambahan Stater .....	128
31. Proses inkubasi produk .....	128
32. Produk setelah penyimpanan dingin .....	129
33. Analisis Total BAL .....	129
34. Analisis pH .....	129
35. Organoleptik .....	129