

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	ix
<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> .....	4
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
<b>2.1 Beras Merah (<i>Oryza nivara</i>)</b> .....	5
2.1.1 Pengertian Beras Merah .....	5
2.1.2 Klasifikasi Beras Merah .....	5
2.1.3 Kandungan Beras Merah.....	6
<b>2.2 Kefir</b> .....	8
<b>2.3 Fermentasi</b> .....	10
2.3.1 Bakteri Asam Laktat .....	11
2.3.2 Mekanisme Fermentasi .....	11
<b>2.4 Total Bakteri Asam Laktat</b> .....	14
<b>2.5 Derajat Keasaman</b> .....	14
<b>2.6 Kadar Alkohol</b> .....	15
<b>2.7 Spektrofotometri UV-Vis</b> .....	15
<b>2.8 Total Asam Tertitrasi</b> .....	17
<b>2.9 Analisis Kadar Protein</b> .....	18
<b>2.10 Analisis Kadar Lemak</b> .....	19
<b>2.11 Analisis Kadar Karbohidrat</b> .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	24