

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	0
1.1 Latar Belakang	0
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Batasan Masalah	1
1.4 Tujuan Penelitian.....	2
1.5 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Beras Mekongga	3
2.2 Fermentasi.....	4
2.2.1 Bakteri Asam Laktat (BAL).....	5
2.2.2 Mekanisme Fermentasi	5
2.3 Kefir.....	8
2.4 Derajat Keasaman	9
2.5 Kadar Alkohol.....	10
2.6 Spektrofotometri Uv-Vis	10
2.7 Total Asam Titrasi	12
2.8 Analisis Kadar Protein.....	13
2.9 Analisis Kadar Lemak.....	14
2.10 Analisis Kadar Karbohidrat.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan Tempat Peneliti.....	17
3.2 Alat, Bahan dan instrumentasi	17
3.3 Prosedur Penelitian	17
3.3.1 Pembuatan Kefir Beras Mekongga	18
3.3.2 Pengukuran pH.....	19

3.3.3 Pengukuran Total Asam.....	19
3.3.4 Pengukuran Kadar Alkohol.....	20
3.3.5 Uji Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	20
3.3.6 Analisis Kadar Protein	22
3.3.7 Analisis Kadar Lemak.....	22
3.3.8 Analisis Kadar Karbohidrat.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Pembuatan Kefir Beras Putih Varietas Mekongga	24
4.2 Analisis Nilai pH.....	26
4.3 Analisis Total Asam Titrasi.....	28
4.4 Analisis Kadar Alkohol.....	31
4.5 Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	33
4.6 Analisis Kadar Protein.....	36
4.7 Analisis Kadar Lemak.....	38
4.8 Analisis Kadar Karbohidrat.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN A.....	50
LAMPIRAN B	58