


## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Pangan Fungsional .....	4
2.2 Konsep Probiotik .....	5
2.3 Konsep Prebiotik .....	6
2.4 Oligosakarida sebagai Senyawa Prebiotik .....	7
2.5 Oligosakarida dalam Kacang Hijau .....	7
2.6 Tinjauan Umum Bakteri .....	10
2.6.1 <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	10
2.6.2 <i>Lactococcus lactis</i> .....	11
2.7 Kurva Pertumbuhan Bakteri .....	11
BAB III METODE PENELITIAN .....	13
3.1 Bahan dan Alat .....	13
3.2 Metode Penelitian .....	13
3.2.1 Pembuatan Stok Kultur Bakteri Asam Laktat Pada Agar Miring .....	14
3.2.2 Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri .....	14
3.2.3 Pembuatan Sari Kacang Hijau .....	13



3.2.4 Pembuatan Starter .....	14
3.2.5 Fermentasi Sari Kacang Hijau .....	14
3.2.6 Analisis pH .....	14
3.2.7 Analisis Total Asam .....	15
3.2.8 Analisis Gula Reduksi .....	15
3.2.9 Analisis Jumlah Sel Bakteri .....	15
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>16</b>
4.1 Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat .....	16
4.2 Sari Kacang Hijau .....	17
4.3 Fermentasi Sari Kacang Hijau .....	17
4.3.1 Analisis pH .....	17
4.3.2 Analisis Total Asam .....	18
4.3.3 Analisis Gula Reduksi .....	21
4.3.4 Analisis Jumlah Bakteri .....	22
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>24</b>
5.1 Kesimpulan .....	24
5.2 Saran .....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>29</b>