

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Hipotesis.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Optimasi.....	7
2.2 Kacang Koro Benguk	7
2.2.1 Taksonomi Kacang Koro Benguk	8
2.2.2 Morfologi Kacang Koro Benguk.....	8
2.2.3 Kandungan Kacang Koro Benguk.....	9
2.2.4 Manfaat Kacang Koro Benguk.....	11
2.3 Susu Skim	11
2.4 Minuman Probiotik.....	12
2.5 Kefir.....	13
2.5.1 Kefir <i>Grains</i>	14
2.5.2 Fermentasi Kefir.....	15
2.5.3 Bakteri Asam Laktat (BAL).....	17
2.5.4 Manfaat Kefir	18
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Lokasi dan Waktu	21

3.2	Alat dan Bahan.....	21
3.3	Rancangan Penelitian.....	21
3.4	Langkah Penelitian.....	22
3.4.1	Pengambilan Sampel Kacang Koro Benguk.....	22
3.4.2	Pengambilan Starter.....	22
3.4.3	Sterilisasi Alat.....	23
3.4.4	Pembuatan Susu Kacang Koro Benguk.....	23
3.4.5	Pembuatan Kefir Kacang Koro Benguk.....	23
3.4.6	Pembuatan Media <i>de Man Rogosa Sharpe Agar</i> (MRSA).....	24
3.4.7	Pengenceran Bertingkat.....	24
3.5	Parameter Pengujian.....	24
3.5.1	Uji Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	24
3.5.2	Pengukuran pH.....	25
3.5.3	Uji Total Asam Titrasi dan Kadar Alkohol/Etanol.....	25
3.5.4	Uji Organoleptik.....	26
3.5.5	Uji Proksimat.....	27
3.6	Analisis Data.....	27
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1	Total Bakteri Asam Laktat.....	28
4.2	Derajat Keasaman (pH).....	30
4.3	Total Asam Titrasi.....	32
4.4	Kadar Alkohol/Etanol.....	34
4.5	Organoleptik.....	37
4.6	Analisis Proksimat.....	45
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran.....	54
	DAFTAR PUSTAKA.....	55
	LAMPIRAN.....	67