

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR RUMUS.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Pustaka	5
2.1.1 Asam Laktat.....	5
2.1.2 Bakteri Asam Laktat (BAL)	7
2.1.3 Buah Pisang (<i>Musa paradisiaca</i> L)	9
2.1.4. Penetapan Kadar Asam Laktat	11
2.2 Kerangka Teori	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Kerangka Konsep	14
3.2 Hipotesis	14
3.3 Jenis Penelitian.....	14
3.4 Populasi dan Sampel.....	14
3.4.1 Populasi	14
3.4.1 Sampel.....	14
3.5 Tempat dan Waktu	14

3.5	Definisi Operasional	15
3.6	Pengumpulan Data	15
3.6.1	Alat dan Bahan	15
3.6.2	Prosedur.....	15
3.7	Pengolahan Data	20
3.8	Analisis Data	20
BAB IV HASIL		21
4.1	Determinasi	21
4.2	Simplisia Kulit Pisang Tanduk yang Telah Diayak.....	21
4.3	Formula Pembuatan Media	21
4.4	pH Media Kulit Pisang Tanduk Sebelum Diinokulasi Bakteri	22
4.5	Organoleptik Hasil Fermentasi Media Kulit Pisang Tanduk.....	22
4.6	Pengukuran Kadar Asam Laktat dengan Spektrofotometer UV-Vis.....	23
4.6.1	Panjang Gelombang	23
4.6.2	Kurva Kalibrasi.....	23
4.6.3	Kadar Asam Laktat	23
BAB V PEMBAHASAN		25
5.1	Determinasi	25
5.2	Pembuatan Media Kulit Pisang Tanduk	25
5.3	Peremajaan <i>Lactobacillus plantarum</i>	29
5.4	Fermentasi Media Kulit Pisang Tanduk.....	31
5.5	Pengukuran Asam Laktat Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis	35
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		39
6.1	Kesimpulan	39
6.2	Saran	39
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN		44