

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR LAMPIRAN.....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Bakteri Asam Laktat (BAL).....	5
2.2. Pangan Fermentasi.....	8
2.3. <i>Dali Ni Horbo</i>	9
2.4. Probiotik.....	11
2.5. Identifikasi Molekuler.....	13
III. METODE PENELITIAN.....	15
IV. PEMBAHASAN.....	27
4.1. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL).....	27
4.2. Uji Potensi Probiotik.....	37
4.2.1. Uji Toleransi Terhadap pH Asam.....	37
4.2.2. Uji Toleransi Terhadap Garam Empedu.....	41
4.2.3. Uji Hidrofobisitas.....	45
4.2.4. Uji Koagregasi.....	49
4.3. Identifikasi Molekuler.....	52

V. KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1. Kesimpulan	63
5.2. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
UCAPAN TERIMA KASIH	70
LAMPIRAN.....	73
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	75