

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	I
PRAKATA .....	II
DAFTAR ISI .....	II
DAFTAR GAMBAR .....	1
DAFTAR TABEL.....	2
DAFTAR LAMPIRAN .....	3
BAB I PENDAHULUAN .....	4
1.1 Latar Belakang .....	4
1.2 Perumusan masalah .....	7
1.3 Tujuan.....	7
1.4 Manfaat.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	9
2.1 Anggur Merah ( <i>Vitis vinifera</i> L.) .....	9
2.5 Biopreservatif.....	18
2.6 Bakteri Asam Laktat (BAL).....	19
2.7 <i>Pediococcus pentosaceus</i> .....	20
2.8 Sawi Asin ( <i>Brassica chinensis</i> ) .....	24
2.9 Uji Aktivitas Antifungi .....	27
BAB III METODE PENELITIAN .....	30
3.1 Waktu dan Tempat .....	30
3.2 Bahan.....	30
3.3 Alat .....	30
3.4 Diagram Alir .....	31
3.5 Cara Kerja .....	32
3.6 Rancangan Percobaan.....	37
3.7 Analisis Data .....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1. Karakteristik Morfologi Bakteri Asam Lakta Fermentasi Sawi Asin.....	39
4.2. Uji Aktivitas Antifungi .....	41
4.3. Uji pH pada Anggur merah.....	44
4.4. Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC) BAL pada Anggur Merah.....	47
4.5. Uji Organoleptik pada Anggur Merah.....	50

BAB V PENUTUP.....	58
5.1. Kesimpulan .....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	59
UCAPAN TERIMAKASIH .....	67
LAMPIRAN .....	69