

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Fermentasi	4
2.2. Kimchi	5
2.3. Sawi Putih (<i>Brassicca rapa</i> subsp. <i>Pekinensis</i>)	7
2.4. Bakteri Asam Laktat.....	8
BAB III METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	11
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	11
3.3. Rancangan Penelitian	11
3.4. Parameter Pengamatan	12
3.5. Prosedur Kerja	12
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN.....	18
4.1. Hasil	18
4.2.1. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat Fermentasi Kimchi....	18
4.2.2. Uji Kimia pada Fermentasi Kimchi	20
4.2.3. Uji Organoleptik Fermentasi Kimchi.....	21
4.2. Pembahasan	23
4.2.1. Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat Fermentasi Kimchi ...	23
4.2.2. Uji Vitamin C pada Fermentasi Kimchi.....	24
4.2.3. Uji pH pada Fermentasi Kimchi	25
4.2.4. Uji Total Asam pada Fermentasi Kimchi.....	26

4.2.5. Uji Organoleptik Fermentasi Kimchi.....	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan.....	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTKA.....	31
LAMPIRAN.....	36