

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN IDENTITAS.....	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT.....	ix
UCAPAN TERIMAKASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xvi
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Hasil Peneltian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
1.5 Landasan Teori.....	6
1.6 Hipotesis.....	8
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Pegagan	9
2.1.1 Klasifikasi pegagan	10
2.1.2 Morfologi pegagan.....	10
2.1.3 Kandungan senyawa organik	12
2.2 Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i>	14
2.2.1 Klasifikasi	17
2.3 Teknik <i>In vitro</i>	17
2.4 Metode <i>Freeze Drying</i>	18
2.5 <i>Total Plate Count (TPC)</i>	19
BAB 3 MATERI DAN METODE	25
3.1 Rancangan Penelitian	25
3.2 Sampel dan Besar Sampel.....	25
3.3 Variabel Penelitian	26
3.3.1 Variabel bebas	26
3.3.2 Variabel tergantung.....	26
3.3.3 Variabel kontrol	26
3.4 Definisi Operasional.....	26

3.4.1	Ekstrak pegagan	26
3.4.2	Jumlah <i>Lactobacillus acidophilus</i>	26
3.5	Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.6	Bahan dan Materi Penelitian	27
3.6.1	Bahan penelitian.....	27
3.6.2	Alat penelitian	28
3.7	Prosedur Penelitian	28
3.7.1	Tahap ekstraksi.....	28
3.7.2	Persiapan dan perhitungan awal jumlah bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i>	29
3.7.3	Tahap perlakuan.....	30
3.7.4	Tahap perhitungan jumlah bakteri dengan metode <i>total plate count</i>	31
3.8	Analisis Data.....	32
3.9	Diagram Alir Penelitian.....	34
BAB 4	Hasil Penelitian.....	35
BAB 5	Pembahasan.....	43
BAB 6	Kesimpulan dan Saran.....	48
	DAFTAR PUSTAKA	49
	LAMPIRAN	