DAFTAR GAMBAR

Hal

Gambar 2.1 Tanaman Buah Nanas **8**

Gambar 2.2 Metabolisme Jalur Homofermentatif Bakteri Asam Laktat **14**

Gambar 2.3 *Lactobacillus casei* **15**

Gambar 3.1 Bagan Alir Pembuatan Stok Kultur **25**

Gambar 3.2 Bagan Alir Pembuatan Medium Fermentasi sari Buah Nanas.. **26**

Gambar 3.3 Bagan Alir Pembuatan Kultur Starter Cair **27**

Gambar 3.4 Bagan Alir Fermentasi Minuman Probiotik Sari Buah **28**

Gambar 4.1 Stok Kultur *Lactobacillus casei* **29**

Gambar 4.2 (a) Proses pengupasan buah nanas (b) Proses penyaringan sari buah nanas **30**

Gambar 4.3 (a) Media MRS *Broth* (b) Media MRS *Broth* yang berisi kultur **31**

Gambar 4.4 Kultur Starter Cair *Lactobacillus casei* **32**

Gambar 4.5 Proses Pasteurisasi **32**

Gambar 4.6 Produk Minuman Probiotik Sari Buah Nanas **34**

Gambar 4.7 Grafik Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total BAL Minuman Probiotik Sari Buah Nanas **35**

Gambar 4.8 Grafik Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Minuman Probiotik Sari Buah Nanas **36**

Gambar 4.9 Grafik Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total pH Minuman Probiotik Sari Buah Nanas **38**

Gambar 4.10 Grafik Rata-rata Daya Penerimaan Panelis Terhadap Warna Minuman Probiotik Sari Buah Nanas Pada Lama Waktu Fermentasi **39**

Gambar 4.11 Grafik Rata-rata Daya Penerimaan Panelis Terhadap Rasa Minuman Probiotik Sari Buah Nanas Pada Lama Waktu Fermentasi **40**

Gambar 4.12 Grafik Rata-rata Daya Penerimaan Panelis Terhadap Aroma Minuman Probiotik Sari Buah Nanas Pada Lama Waktu Fermentasi **41**