

RULIFA NURFUZIAN TI

**REVIEW: PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP
KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN
FERMENTASI**



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS GARUT
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI, FAKULTAS MATEMATIKA DAN
ILMU PENGETAHUAN ALAM, UNIVERSITAS GARUT**

DEKAN



dr. Siva Hamdani, MARS.M.Farm

**REVIEW: PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP
KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN
FERMENTASI**

TUGAS AKHIR 2

Sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Sarjana Farmasi
pada Program Studi S1 Farmasi
Fakultas Matematika dan Ilmu
Pengetahuan Alam Universitas Garut.

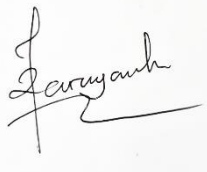
Garut, September 2020

Oleh

Rulifa Nurfuzianti

24041116089

Disetujui oleh :



Novriyanti Lubis, ST., M.Si
Pembimbing Utama



Kutipan, baik sebagian maupun seluruh naskah ini, harus menyebutkan nama pengarang dan sumber aslinya, yaitu Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut.

DEKLARASI

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul **“REVIEW: PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN FERMENTASI”** ini beserta isinya adalah saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara tidak sesuai dengan etika keilmuan. Atas pernyataan ini saya menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian dari karya saya ini.

Garut, September 2020

Yang membuat pernyataan

Tertanda



RULIFA NURFUANTI

REVIEW : PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN FERMENTASI

RULIFA NURFUZIANI

24041116089

ABSTRAK

Asam laktat adalah senyawa yang dihasilkan pada proses fermentasi, pemeriksaan kadar asam laktat menjadi penting dalam penentuan kualitas produk. Review artikel ini bertujuan untuk memaparkan pengaruh faktor fermentasi terhadap kadar asam laktat pada makanan fermentasi metode yang digunakan dalam review artikel ini adalah tinjauan pustaka dari beberapa jurnal yang diterbitkan secara online, jurnal nasional maupun internasional yang diterbitkan dalam kurun waktu 10 tahun terakhir dengan tema pengaruh proses fermentasi terhadap kandungan asam laktat pada makanan fermentasi yang memiliki ISSN (International Standar Serial Number). Hasil menunjukkan bahwa penambahan starter, lama fermentasi, dan penambahan bahan lain seperti tepung kulit pisang dan propolis mampu meningkatkan kadar asam laktat tetapi penambahan propolis juga menghambat produksi asam laktat pada bakteri (LCR) pada penambahan propolis dengan konsentrasi yang lebih dari 0,6% atau 1%. Dapat disimpulkan penambahan mikroba, waktu fermentasi, dan penambahan bahan lain dapat meningkatkan kadar asam laktat.

Kata kunci Proses Fermentasi, Asam Laktat, Makanan Fermentasi.

**REVIEW: THE EFFECT OF THE FERMENTATION PROCESS
ON THE CONTENT OF LACTIC ACID IN FERMENTATION
FOODS**

RULIFA NURFUZIAN TI

24041116089

ABSTRACT

Lactic acid is a compound produced in the fermentation process, checking the levels of lactic acid is important in determining product quality. This review article aim was to describe the effect of fermentation factors on lactic acid levels in fermented foods. The method used in this review article was a literature review of several journals published online, national and international journals published in the last 10 years with the theme of the effect of the process. fermentation against lactic acid content in fermented foods that have an ISSN (International Standard Serial Number). The results showed that the addition of a starter, fermentation time, and the addition of other ingredients such as banana peel flour and propolis were able to increase levels of lactic acid but the addition of propolis also inhibited the production of lactic acid in bacteria (LCR) in the addition of propolis with a concentration of more than 0.6% or 1%. It can be concluded that the addition of microbes, fermentation time, and the addition of other ingredients can increase levels of lactic acid..

Keywords Fermentation Process, Lactic Acid, Fermented Food

KATA PENGANTAR

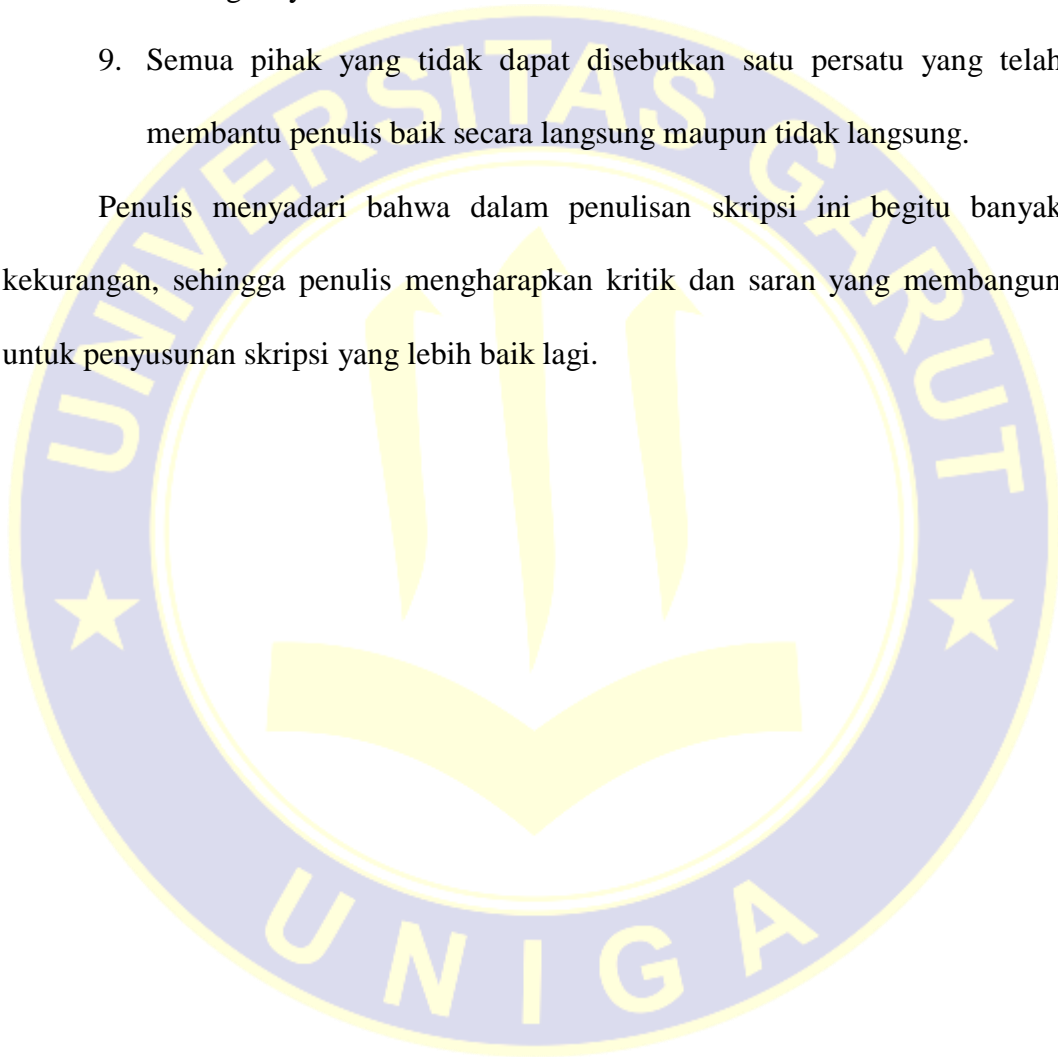
Puji dan syukur ke hadirat Allah S.W.T yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“REVIEW: PENGARUH PROSES FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN ASAM LAKTAT PADA MAKANAN FERMENTASI”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Farmasi pada Program Studi S1 Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Garut.

Penulis menyadari bahwa selesainya penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik bantuan secara moril maupun materil. Pada kesempatan ini, rasa hormat serta ucapan terimakasih penulis tuturkan kepada :

1. Ibu dr. Siva Hamdani, MARS., M. Farm selaku Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut.
2. Ibu Novriyanti Lubis, S.T., M.Si selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah dengan sabar memberikan bimbingan, petunjuk dan arahan serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Effan Cahyati S.Si., Apt selaku pembimbing serta yang juga telah memberikan bimbingan, petunjuk dan arahan serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen Pengajar di Program Studi Farmasi Universitas Garut yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat serta masukan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Kedua orang tua dan keluarga besar yang senantiasa selalu memberikan do'a dan dukungannya baik moril maupun materil.

6. Rekan-rekan seperjuangan angkatan 2016, serta teman-teman dari KBK Kimia Farmasi Analisis yang senantiasa selalu memberikan semangat,
7. motivasi dan doa.
8. Teman-teman terdekat yang senantiasa selalu memberikan saran dan dukungannya.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini begitu banyak kekurangan, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk penyusunan skripsi yang lebih baik lagi.



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB	
I PENDAHULUAN	1
II METODOLOGI	3
III ULASAN PUSTAKA	5
3.1 Tinjauan Pustaka	5
3.1.1 Makanan Fermentasi	5
3.1.2 Asam Laktat.....	5
3.2 Tinjauan Review.....	6
3.2.1 Penambahan Mikroba	6
3.2.2 Lama Fermentasi.....	8
3.2.3 Penambahan garam	9
3.2.4 Penambahan Bahan Lain.....	10
IV PROSPEK DAN REKOMENDASI.....	14
V SIMPULAN.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	16
LAMPIRAN.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	BUKTI SUBMIT DI JURNAL PHB.....	16



DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1	SKEMA PEMBUATAN <i>REVIEW</i> ARTIKEL.....	4

