

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA	iii
Abstrak	iv
Abstract	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Bakteri Asam Laktat	6
2.2 Kopi Arabika	7
2.2.1 Fermentasi Biji Kopi Arabika	8
2.3 Antikapang.....	9
2.4 Kapang Penyimpanan.....	10
2.4.1 <i>Aspergillus flavus</i>	11
2.4.2 <i>Penicillium</i> sp.	12
2.5 Metode Difusi Sumuran	13
2.6 Hipotesis.....	15
BAB III. METODE PENELITIAN	16
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	16
3.2 Alat dan bahan	16
3.3 Cara Kerja.....	17
3.3.1 Persiapan Alat dan Bahan	17
3.3.2 Pengambilan Sampel.....	18
3.3.3 Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Biji Kopi.....	18

3.3.4 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	19
3.3.5 Karakterisasi Kapang Uji.....	21
3.3.6 Uji Antikapang.....	22
3.3.7 Aplikasi CFS & CFSN Bakteri Asam Laktat pada Biji Kopi Terinfeksi <i>Penicillium</i> sp.	24
3.4 Rancangan Percobaan.....	25
3.5 Analisis Data.....	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Isolasi Bakteri Asam Laktat asal Fermentasi Biji Kopi Arabika.....	27
4.2 Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat	30
4.3 Karakterisasi <i>Aspergillus flavus</i> dan <i>Penicillium</i> sp.....	33
4.4 Bakteri Asam Laktat sebagai Antikapang terhadap <i>Aspergillus flavus</i> dan <i>Penicillium</i> sp.	35
4.5 Aplikasi CFS & CFSN Bakteri Asam Laktat Terhadap Biji Kopi Terinfeksi <i>Penicillium</i> Sp.	46
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
UCAPAN TERIMA KASIH	59
LAMPIRAN.....	61
Lampiran 1. Dokumentasi Proses penelitian	61
Lampiran 2. Analisis Data	69
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74