

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 <i>Rhizopus</i> sp.	7
2.2 Tempe dan Potensi Sebagai Sumber Antibakteri	10
2.3 <i>Escherichia coli</i>	12
2.4 Uji Aktivitas Antibakteri	15
2.5 Uji <i>Gas Chromatography Mass Spectrometry</i>	16
III. METODE PENELITIAN	18
3.1 Tempat dan Waktu.....	18
3.2 Alat dan Bahan	18
3.3 Cara Kerja.....	19
3.3.1 Persiapan Alat.....	19
3.3.2 Pembuatan Media	19
3.3.3 Peremajaan Isolat.....	21
3.3.4 Fermentasi Tempe.....	21
3.3.5 Ekstraksi Senyawa Antibakteri.....	23
3.3.6 Pembuatan Larutan	23

3.3.7 Uji Aktivitas Antibakteri	27
3.3.8 Analisis GC-MS.....	28
3.4 Rancangan Percobaan.....	28
3.5 Analisis Data.....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1 Peremajaan <i>Rhizopus</i> sp. R7 dan Pembuatan tempe	31
4.2 Ekstraksi Tempe	34
4.3 Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tempe Terhadap Bakteri Patogen <i>Escherichia coli</i>	38
4.4 Profil Senyawa Hasil GC-MS (<i>Gas Chromatography - Mass Spectrometry</i>).....	50
V. PENUTUP.....	65
5.1 Kesimpulan.....	65
5.2 Saran	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
UCAPAN TERIMAKASIH.....	78
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	93