

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
PRAKATA.....	3
ABSTRAK.....	4
ABSTRACT.....	5
DAFTAR GAMBAR.....	8
DAFTAR TABEL.....	9
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Jaruk Tigarun.....	4
2.2. Bakteri pada Jaruk Tigarun.....	6
2.3. Bakteri Asam Laktat.....	7
2.4. Probiotik.....	9
2.5. Karakterisasi Probiotik Bakteri Asam Laktat.....	10
2.5.2. Kemampuan Antibakteri dari Bakteri Asam Laktat.....	11
2.6. Escherichia coli.....	13
2.7. Staphylococcus aureus.....	16
III. METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Tempat dan Waktu.....	18
3.2. Alat dan Bahan.....	18
3.2.1 Alat.....	18
3.2.2. Bahan.....	18
3.3. Cara Kerja.....	19
3.1.1. Preparasi dan Pembuatan Kultur Isolat Bakteri Jaruk Tigarun.....	19
3.1.2. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Isolat Jaruk Tigarun.....	21
3.1.3. Karakterisasi Probiotik Isolat Jaruk Tigarun.....	22
3.4 Analisis Data.....	24
VI. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Pengolahan Jaruk Tigarun.....	25
4.2. Karakteristik BAL Isolat Bakteri Asam Laktat dari Jaruk Tigarun.....	26
4.2.1 Uji Katalase.....	26
4.3. Uji Viabilitas terhadap pH Rendah Isolat Bakteri Asam Laktat dari jaruk tigarun.....	33
4.4. Uji Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat dari Jaruk Tigarun.....	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1 Kesimpulan.....	38
5.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39

<u>UCAPAN TERIMAKASIH.....</u>	<u>42</u>
<u>LAMPIRAN</u>	<u>43</u>
<u>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</u>	<u>50</u>

