

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PRAKATA	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Bakteri Asam Laktat	6
2.2 Potensi Antibakteri Bakteri Asam Laktat (BAL)	10
2.3 Uji Potensi Antibakteri	12
2.4 <i>Staphylococcus aureus</i>	13
2.5 <i>Escherichia coli</i>	15
2.6 Fermentasi Peda Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.)	17
2.7 Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.)	19
III. METODE PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	22
3.2 Alat dan Bahan	22
3.2.1 Alat	22
3.2.2 Bahan	22
3.3 Diagram Alir.....	23
3.4 Cara Kerja	24
3.4.1 Preparasi Sampel	24

3.4.2	Pembuatan Media	24
3.4.3	Isolasi Bakteri Asam Laktat.....	24
3.4.4	Karakterisasi Bakteri Asam Laktat.....	25
3.4.5	Preparasi Uji Potensi Antibakteri	28
3.4.6	Uji Potensi Antibakteri	29
3.5	Analisis Data	30
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1	Fermentasi Peda Ikan Kembung (<i>Rastrelliger</i> sp.)	31
4.2	Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL).....	32
4.2.1	Isolasi dan Pemurnian.....	32
4.2.2	Karakterisasi Makroskopis	33
4.2.3	Karakterisasi Mikroskopis dan Uji Katalase	35
4.2.4	Tipe Fermentasi	38
4.2.5	Kurva Pertumbuhan dan Pengukuran pH.....	40
4.3	Potensi Antibakteri Isolat BAL dari Peda Ikan Kembung	45
4.3.1	Potensi Antibakteri Isolat BAL terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> .	47
4.3.2	Potensi Antibakteri Isolat BAL terhadap <i>Escherichia coli</i>	52
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1	Kesimpulan.....	55
5.2	Saran.....	55
	DAFTAR PUSTAKA.....	56
	UCAPAN TERIMA KASIH	63
	LAMPIRAN.....	65
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	73