

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	2
DAFTAR LAMPIRAN.....	3
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	6
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Fermentasi	8
2.2. Ikan Seluang (<i>Rasbora</i> sp.)	9
2.3. Bakteri Asam Laktat.....	11
2.4. Metabolisme Karbohidrat Bakteri Asam Laktat	12
2.5. Bioflavor.....	14
2.6. Pembentukan Senyawa Volatil dengan Prekursor Fenilalanin.....	15
2.7. <i>Volatile Organic Compounds</i>	18
2.8. Bekasam	19
2.9. Asam Laktat	21
2.10. Hipotesis.....	21
III. METODE	22
3.1. Waktu dan Tempat	22
3.2. Alat	22
3.3. Bahan.....	22
3.4. Diagram Alir	23

3.5. Cara Kerja Penelitian	24
3.5.1. Pembuatan Media	24
3.5.2. Sterilisasi Alat dan Bahan	24
3.5.3. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Bekasam Ikan Seluang (<i>Rasbora</i> sp.) 25	
3.5.4. Karakterisasi Morfologi Bakteri Asam Laktat	25
3.5.6. Uji Biokimia	26
3.5.7. Kurva Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat	27
3.5.8. Produksi Senyawa Volatil dan Asam Laktat	28
3.5.9. Analisis Senyawa <i>Flavor</i> Volatil menggunakan <i>Gas Chromatography-Mass Spectrometry</i> (GC-MS)	28
3.5.10. Pengukuran Kadar Asam Laktat	30
3.5.11. Rancangan Percobaan	31
3.5.12. Analisis Data	31
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Bekasam Ikan Seluang (<i>Rasbora</i> sp.) ..	33
4.2. Karakterisasi Makroskopis Bakteri Asam Laktat dari Bekasam Ikan Seluang (<i>Rasbora</i> sp.)	36
4.3. Karakterisasi Mikroskopis Isolat Bakteri Asam Laktat	39
4.4. Karakterisasi Biokimia Bakteri Asam Laktat Hasil Isolasi Bekasam Ikan Seluang (<i>Rasbora</i> sp.)	41
4.5. Analisis Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Media Fermentasi	43
4.6. Analisis Senyawa Volatil Isolat B1.1.24	46
4.7. Analisis Hasil Titrimetri Asam Laktat	53
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1. Kesimpulan	56
5.2. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
UCAPAN TERIMA KASIH	67
LAMPIRAN	69
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	83