

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
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. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Bakteri Asam Laktat.....	6
2.2. Naniura	8
2.3. Antibakteri.....	10
2.4. Antioksidan	11
2.5. Bakteri Uji.....	13
2.5.1 <i>Escherichia coli</i>	13
2.5.2 <i>Staphylococcus aureus</i>	14
2.6. Identifikasi Molekuler.....	16
III. METODE PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2. Alat	18
3.3. Bahan.....	18
3.4. Diagram Alir	19
3.5. Cara Kerja	19
3.4.1 Pembuatan <i>Naniura</i>	19
3.4.2 Pembuatan Media	20
3.4.3 Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Naniura.....	21
3.4.4 Karakterisasi Isolat BakteriAsam Laktat	22
3.4.5 Uji Antibakteri	24
3.4.6 Uji Antioksidan.....	26
3.4.7 Penentuan Isolat Paling Potensial.....	27
3.4.8 Identifikasi Molekuler	28
3.6. Rancangan Percobaan	31
3.7. Analisis Data	32

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Naniura	33
4.2. Karakteristik Isolat Bakteri Asam Laktat dari Naniura	35
4.2.1. Karakteristik Makroskopis.....	35
4.2.2. Karakteristik Mikroskopis	36
4.2.3. Uji Katalase dan Uji Fermentasi.....	38
4.3. Uji Antibakteri dan Uji Antioksidan	41
4.3.1. Uji Antibakteri	41
4.3.2. Uji Antioksidan.....	45
4.4. Identifikasi Molekuler	51
V. SIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Simpulan	60
5.2. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
UCAPAN TERIMAKASIH.....	69
LAMPIRAN.....	71
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	81