

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PRAKATA	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Bekasam	7
2.2. Ikan Seluang (<i>Rasbora</i> spp.)	9
2.3. Bakteri Asam Laktat (BAL)	11
2.4. Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Produk Bekasam	12
2.5. GABA (<i>Gamma Aminobutyric Acid</i>)	14
2.6. Jalur Biosintesis GABA oleh Mikroorganisme	16
2.7. Deteksi GABA dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	18
BAB III. METODE PENELITIAN	20
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	20
3.2. Alat dan Bahan	20
3.3. Diagram Alir Penelitian.....	22
3.4. Cara Kerja Penelitian	22
3.5. Rancangan Percobaan	30
3.6. Analisis Data	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Isolasi dan Karakterisasi BAL dari Bekasam Ikan Seluang.....	31
4.1.1. Karakteristik Morfologi Koloni	34
4.1.2. Karakteristik Morfologi Sel	36
4.1.3. Uji Katalase	38

4.1.4. Uji Tipe Fermentasi.....	40
4.2. Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL).....	43
4.3. Deteksi GABA dengan Metode KLT	47
4.4. Produksi GABA	52
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan	55
5.2. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
UCAPAN TERIMA KASIH	63
LAMPIRAN.....	65
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	74