

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Fermentasi Pangan Tradisional	5
2.2 Ikan Kembung (<i>Rastrellinger sp.</i>)	6
2.3 Ikan Peda	8
2.4 Khamir (Yeast) dalam Fermentasi.....	10
2.5 Senyawa Volatil dan Bioflavor.....	12
2.6 Phenylalanine Sebagai Prekursor	16
2.7 Analisis Gugus Fungsi menggunakan Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR).....	17
BAB III.....	19
METODE PENELITIAN	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.2 Alat dan Bahan	19
3.3 Diagram Alir.....	21
3.4 Prosedur Kerja	22

3.4.1 Pembuatan Media Potato Dextrose Agar (PDA) + Natrium klorida (NaCl).....	22
3.4.2 Peremajaan Isolat Khamir	22
3.4.3 Uji Biokimia	23
3.4.4 Skrinning Senyawa Bioflavor.....	24
3.5 Analisis Data.....	26
BAB IV	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Hasil Uji Biokimia pada Khamir	28
4.2 Analisis Pola Pertumbuhan Khamir pada Media Fermentasi	33
4.3 Analisis Gugus Fungsi menggunakan Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR).....	40
BAB V	52
PENUTUP	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN	61