

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	12
Latar Belakang	12
Tujuan Penelitian	16
Manfaat Penelitian	16
TINJAUAN PUSTAKA	18
Bakteri Asam Laktat	18
Aktivitas Proteolitik Bakteri Asam Laktat	23
Kinetika Fermentasi	24
Fermentasi Ikan	26
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	28
Landasan Teori	28
Hipotesis	30
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Tempat	31
Materi	31
Alat	31
Bahan	31
Metode	32

Peremajaan bakteri <i>Limosilactobacillus fermentum</i> BAL Pro 4	32
Penentuan nilai Ks dan μ_{max}	32
Kajian ketahanan pH rendah	33
Aplikasi nilai Ks dan μ_{max} pada fermentasi ikan segar	34
Analisis data	39
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
Penentuan Nilai Ks dan μ_{max} Berdasarkan Pertumbuhan Bakteri <i>Limosilactobacillus fermentum</i> BAL Pro 4	40
Uji Ketahanan Bakteri <i>Limosilactobacillus fermentum</i> Pada pH Rendah	46
Aplikasi Nilai Ks Pada Fermentasi Ikan Segar Oleh <i>Limosilactobacillus fermentum</i> BAL Pro 4 Dengan Glukosa Sebagai Substrat	48
Nilai pH	48
Organoleptik	54
Protein terlarut	60
Total Plate Count	63
Aktivitas antimikrobia protein hidrolisat fermentasi ikan	67
Kecernaan <i>in vitro</i> non ruminansia fermentasi ikan	74
Koefisien cerna protein kasar fermentasi ikan	75
Koefisien cerna bahan organik fermentasi ikan	78
Koefisien cerna bahan kering fermentasi ikan	80
PENUTUP	83
Kesimpulan	83
Saran	83
RINGKASAN	86
DAFTAR PUSTAKA	90
UCAPAN TERIMA KASIH	99
LAMPIRAN	101