

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
SURAT KETERANGAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
Abstract	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Kinetika Fermentasi	6
Fermentasi Ikan Rucah.....	7
Probiotik dan Prebiotik.....	8
<i>Limosilactobacillus fermentum</i> Sebagai Probiotik.....	10
Inulin Sebagai Prebiotik.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat	15
Materi.....	15
Alat	15
Bahan	15
Metode.....	16
Peremajaan isolat bakteri <i>Limosilactobacillus fermentum</i> BAL Pro 4	16
Penentuan nilai K_s dan μ_{max} berdasarkan pertumbuhan bakteri.....	16
Pengamatan pertumbuhan <i>Limosilactobacillus fermentum</i> BAL Pro 4 berdasarkan perbedaan pH medium	17

Aplikasi nilai K_s dan μ_{max} pada fermentasi ikan rucah	18
Uji pencernaan protein	22
Uji Organoleptik	23
Analisis data	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Penentuan nilai μ_{max} dan K_s <i>Limosilactobacillus fermentum</i>	24
BAL Pro 4 dengan Substrat Inulin	24
Kualitas Fermentasi Fermentasi Limbah Ikan oleh <i>Limosilactobacillus fermentum</i> BAL Pro 4	29
Uji Organoleptik	30
Nilai pH	36
Protein Terlarut	42
Kandungan Bahan Kering	45
Kandungan Bahan Organik	48
Kadar Asam Laktat	50
Kadar Protein Kasar	53
Kecernaan Protein	55
PENUTUP	59
Kesimpulan	59
Saran	59
RINGKASAN	60
DAFTAR PUSTAKA	64
UCAPAN TERIMAKASIH	70
LAMPIRAN	72