

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Tuna sirip kuning	4
2. Histamin	6
3. Bakteri pembentuk histamin	10
4. Isolasi bakteri pembentuk histamin	12
III. METODE PENELITIAN	15
1. Bahan dan alat penelitian	15
1.1. Bahan	15
1.2. Alat	15
2. Alur penelitian	15
2.1. Preparasi bahan	16
2.2. Preparasi sampel	16
2.3. Isolasi bakteri	17
2.4. Konfirmasi kemampuan pembentukan histamin dari isolat	19
2.5. Identifikasi isolat secara biokimia	20
2.6. Identifikasi isolat secara molekuler	21
2.7. Karakterisasi suhu pertumbuhan isolat	22
3. Parameter uji	23
3.1. Uji kadar histamin	23
3.2. Uji biokimia	23
3.2.1. Uji gram	23
3.2.2. Uji oksidase	24
3.2.3. Uji katalase	24
3.2.4. Uji aerobiosis dan anaerobiosis	24
3.2.5. Uji fermentasi karbohidrat	24
3.2.6. Uji motilitas dan bentuk bakteri	24
3.3. Uji molekuler	25
3.3.1. Ekstraksi DNA	25

3.3.2. PCR (<i>Polymerase Chain Reaction</i>).....	26
3.3.3. Elektroforesis	26
4. Analisis data	27
4.1. Data Perhitungan ALT (Angka Lempeng Total)	27
4.2. Data KLT (Kromatografi Lapis Tipis)	27
4.3. Data Biokimia	27
4.4. Data Molekuler	27
4.5. Data Karakterisasi Suhu.....	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
1. Isolasi dan jumlah bakteri psikrofil	28
2. Kemampuan bakteri dalam membentuk histamin	31
3. Identifikasi bakteri dengan uji biokimia	34
4. Identifikasi molekuler	40
5. Karakterisasi pertumbuhan bakteri pada suhu berbeda	43
V. PENUTUP	50
1. Kesimpulan	50
2. Saran	50
VI. DAFTAR PUSTAKA	51
VII. LAMPIRAN	61