

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Histamin	4
2. Bakteri pembentuk histamin (BPH)	6
3. Bakteri asam laktat (BAL)	7
4. Aktivitas penghambatan bakteri pembentuk histamin oleh bakteri asam laktat ..	11
5. Produk fermentasi ikan berkadar garam tinggi	15
6. Wadi	16
III. METODE PENELITIAN	18
1. Alat dan Bahan	18
1.1 Sampel	18
1.2 Alat.....	18
1.3 Bahan	18
2. Metode.....	18
2.1 Isolasi bakteri asam laktat halofilik	18
2.2 Uji konfirmasi bakteri asam laktat (BAL)	19
2.3 Uji konfirmasi bakteri asam laktat (BAL) halofilik.....	20
2.4 Preparasi pengujian aktivitas antibakteri supernatan bebas sel (SBS)	21
2.5 Uji aktivitas antibakteri supernatan bebas sel (SBS).....	22
2.6 Analisis statistik.....	23
IV. PEMBAHASAN.....	25
1. Isolasi bakteri asam laktat (BAL).....	25
2. Uji konfirmasi bakteri asam laktat (BAL).....	28
3. Uji halofilik bakteri asam laktat (BAL)	34
4. Aktivitas antibakteri supernatan bebas sel (SBS)	39



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Isolasi Bakteri Asam Laktat Halofilik dari Wadi dan Uji Aktivitas Antibakteri Supernatan Bebas Selnya terhadap Bakteri Pembentuk Histamin

GETA CAHYATI S, Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

5. Pembahasan umum.....	47
V. KESIMPULAN DAN SARAN	51
1. Kesimpulan.....	51
2. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	66