



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL SAMPUL .....	i
SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA .....	v
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	2
D. Manfaat Penelitian .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	4
A. Tinjauan Pustaka .....	4
1. Bakteri Asam Laktat .....	4
2. <i>Xanthomonas campestris</i> .....	8
3. <i>Biofertilizer</i> .....	11
B. Hipotesis .....	12
BAB III. METODE PENELITIAN .....	13
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
B. Alat dan Bahan .....	13
C. Cara Kerja .....	14
1. Sterilisasi Alat .....	14
2. Isolasi BAL dari Fermentasi Kulit Pisang Ambon .....	14
3. Pemurnian Kultur BAL .....	14
4. Karakterisasi BAL .....	14
5. Uji Antibakteri <i>Xanthomonas campestris</i> .....	16
6. Uji Biokimia BAL .....	16
D. Penyajian dan Analisis Data .....	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
A. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat .....	18
1. Pengecatan Gram .....	20
2. Uji Motilitas .....	22
3. Uji Katalase .....	24
4. Uji Degradasi Selulosa .....	25
B. Uji Antibakteri <i>Xanthomonas campestris</i> .....	28
C. Uji Biokimia BAL .....	34
1. Uji Fermentasi Karbohidrat .....	34
2. Uji Produksi Gas .....	36
3. Uji Indol .....	37



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT DARI FERMENTASI KULIT PISANG AMBON (*Musa x paradisiaca L.*) DAN

UJI POTENSI ANTIBAKTERI *Xanthomonas campestris*

Bella Meyliana Effendi, Dr. Endah Retnaningrum, M.Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	39
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	39
PUSTAKA ACUAN.....	40
LAMPIRAN .....	46