

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
<i>ABSTRACT</i> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA, LANDASAN TEORI, DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>4</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 Isolat Bakteri.....	4
2.1.2 Ketahanan Hidup Bakteri.....	5
2.1.3 Bahan Pembawa.....	6
2.1.4 Teknik Preservasi Kultur Bakteri.....	9
2.2 Landasan Teori.....	10
2.3 Hipotesis.....	10
<b>III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>11</b>
3.1 Alat dan Bahan Penelitian.....	11
3.1.1 Alat.....	11
3.1.2 Bahan.....	11
3.2 Prosedur Penelitian.....	12
3.2.1 Persiapan Inokulum.....	12

3.2.2	Persiapan Formulasi Serbuk.....	13
3.2.3	Perhitungan Viabilitas Sel Bakteri.....	15
3.2.4	Analisis Data.....	16
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1	Karakteristik Morfologi Bakteri.....	17
4.2	Kurva Pertumbuhan Bakteri.....	18
4.3	Viabilitas Bakteri setelah Pengeringan Oven.....	20
4.4	Viabilitas Bakteri selama Penyimpanan.....	34
V.	PENUTUP.....	40
5.1	Kesimpulan.....	40
5.2	Saran.....	40
	DAFTAR PUSTAKA.....	41
	LAMPIRAN.....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.3	Kandungan Kimiawi Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Jagung.....	8
Tabel 4.1	Karakteristik Bakteri.....	17

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.2.1	Kurva Pertumbuhan Bakteri.....	19
Gambar 4.3.1	Penurunan Viabilitas <i>Bradyrhizobium japonicum</i> pada Berbagai Bahan Pembawa dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	21
Gambar 4.3.2	Penurunan Viabilitas <i>Bradyrhizobium japonicum</i> pada Tiga Kondisi Suhu Pengeringan dengan Berbagai Bahan Pembawa.....	23
Gambar 4.3.3	Penurunan Viabilitas <i>Azotobacter chroococcum</i> pada Berbagai Bahan Pembawa dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	25
Gambar 4.3.4	Penurunan Viabilitas <i>Azotobacter chroococcum</i> pada Tiga Kondisi Suhu Pengeringan dengan Berbagai Bahan Pembawa.....	27
Gambar 4.3.5	Penurunan Viabilitas <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> pada Berbagai Bahan Pembawa dengan Tiga Kondisi Suhu Pengeringan.....	29
Gambar 4.3.6	Penurunan Viabilitas <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> pada Tiga Kondisi Suhu Pengeringan dengan Berbagai Bahan Pembawa.....	31
Gambar 4.4.1	Viabilitas <i>Bradyrhizobium japonicum</i> pada Berbagai Bahan Pembawa Selama Penyimpanan.....	34
Gambar 4.4.2	Viabilitas <i>Azotobacter chroococcum</i> pada Berbagai Bahan Pembawa Selama Penyimpanan.....	36
Gambar 4.4.3	Viabilitas <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> pada Berbagai Bahan Pembawa Selama Penyimpanan.....	37

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Komposisi Medium.....	45
Lampiran 2. Fotograf Karakteristik Bakteri.....	47
Lampiran 3. Tabel Hasil Uji HSD Tuckey.....	49
Lampiran 4. Data Perubahan Viabilitas Bakteri Selama 3 Bulan Penyimpanan.....	50