

DAFTAR ISI

HALAMAN MUKA	i
HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PENGAJUAN	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
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Tuna	4
2.2 Histamin	6
2.3 <i>Pseudomonas</i> sp.	8
2.4 Pengaruh Suhu Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Pembentukan Histamin	9
2.5 Model Prediktif Pertumbuhan Bakteri	12
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1 Alat dan Bahan	14
3.1.1 Alat	14
3.1.2 Bahan.....	14
3.2 Tata Laksana Penelitian.....	14
3.2.1 Pembuatan Medium.....	14
3.2.2 Pembuatan bakteri pembentuk histamin	15
3.2.3 Pembuatan model daging ikan tuna	16
3.2.4 Pertumbuhan bakteri pembentuk histamin pada berbagai suhu	17

3.3 Parameter Pengujian.....	17
3.3.1. Analisis Kadar Histamin (Metode Kromatografi Lapis Tipis) (Bajcs dan Gacnik, 2009).....	17
3.3.2. Analisis Total Mikroba dengan Metode TPC (BSN. 2015).....	18
3.4 Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Kurva Pertumbuhan <i>Pseudomonas</i> sp TN3 1.2 untuk persiapan inokulum.....	21
4.2 Pertumbuhan <i>Pseudomonas</i> sp TN3 1.2 pada Berbagai Suhu	22
4.3 Kadar Histidin dan Pembentukan Histamin oleh <i>Pseudomonas</i> sp. TN3 1.2 pada Berbagai Suhu	28
BAB V KESIMPULAN dan SARAN	35
5.1 Kesimpulan.....	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36