

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 |
| <i>Abstract</i> | xiii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1. Latar Belakang | 1 |
| 2. Tujuan | 3 |
| 3. Manfaat | 3 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 1. Produk Samping Industri Udang | 4 |
| 2. Kitin | 6 |
| 3. Bakteri Asam Laktat pada Ekstraksi Kitin | 12 |
| 4. Wadi | 17 |
| III. METODE PENELITIAN | 19 |
| 1. Bahan dan Alat Penelitian | 19 |
| 1.1 Sampel penelitian | 19 |
| 1.2 Alat dan bahan penelitian | 19 |
| 2. Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian | 19 |
| 3. Penapisan BAL | 20 |
| 3.1. Isolasi BAL | 20 |
| 3.2. Karakterisasi BAL | 21 |
| 3.3. Pengujian protease | 22 |
| 4. Persiapan Sampel, Inokulum, dan Media | 22 |
| 5. Ekstraksi Kitin | 23 |
| 6. Analisis Proksimat | 24 |
| 6.1 Penentuan kadar air | 24 |
| 6.2 Penentuan kadar abu (SNI 2354.1:2010) | 24 |
| 6.3 Penentuan kadar protein | 25 |
| 7. Analisis Statistika | 26 |
| IV. PEMBAHASAN | 27 |
| 1. Isolasi Bakteri Asam Laktat (BAL) | 27 |
| 2. Karakterisasi BAL | 28 |
| 3. Hasil Uji Protease | 31 |
| 4. Fermentasi Cangkang udang | 34 |
| 4.1 Kadar air | 37 |

| | | |
|-----|--------------------------------------|----|
| 4.2 | Kadar abu dan demineralisasi | 39 |
| 4.3 | Kadar protein dan deproteinasi | 41 |
| 5. | Pembahasan Umum | 43 |
| V. | KESIMPULAN DAN SARAN | 46 |
| 1. | Kesimpulan | 46 |
| 2. | Saran | 46 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 47 |
| | LAMPIRAN | 58 |