

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
1. Dekke naniura	4
2. Bakteri Asam Laktat (BAL).....	6
3. <i>Coliform</i>	7
4. <i>Salmonella</i> sp.....	9
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	10
6. Fermentasi	11
 III. METODE PENELITIAN	 13
1. Alat dan Bahan.....	13
1.1. Alat	13
1.2. Bahan	13
2. Tata Laksana Penelitian	13
2.1. Koleksi sampel	14
2.2. Preparasi dan pengenceran pengujian mikrobiologi.....	14
2.3. Pengujian bakteri <i>coliform</i> dan <i>e. coli</i>	15
2.4. Pengujian bakteri <i>salmonella</i> sp.	16
2.5. Pengujian bakteri <i>staphylococcus</i>	18
2.6. Perhitungan <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	18
2.7. Pengukuran pH	19
2.8. Pengujian kandungan gizi.....	19
2.9. Analisis data	22
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 23
1. Karakteristik dekke naniura yang digunakan dalam penelitian	23
2. Derajat keasaman (pH)	26



3. Pengujian proksimat	27
4. Pengujian <i>coliform</i> dan <i>e. coli</i>	29
5. Pengujian <i>salmonella</i>	31
6. Pengujian <i>staphylococcus aureus</i>	33
7. <i>Total Plate Count</i> (TPC)	34
8. Pembahasan umum	35
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	 39
1. Kesimpulan	39
2. Saran	39
 DAFTAR PUSTAKA	 40
LAMPIRAN	46