

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
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
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN	2
1. Latar belakang	2
2. Tujuan	4
3. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
1. Fermentasi dan keamanan produk fermentasi.....	5
2. Histamin.....	5
3. Bakteri Pembentuk Histamin (BPH)	7
3.1 <i>Morganella morganii</i> TK7	7
4. Bakteri Asam Laktat (BAL)	8
4.1 <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1	10
5. Metode <i>co-culture</i>	11
III. METODE PENELITIAN.....	13
1. Alat dan bahan	13
1.1 Alat	13
1.2 Bahan	13
2. Waktu dan tempat penelitian	13
3. Prosedur penelitian.....	13
3.1 Preparasi media	14
3.2 Preparasi inokulum bakteri.....	16
3.3 Perhitungan kurva pertumbuhan BPH <i>Morganella morganii</i> TK7.....	16
3.4 <i>Co-culture</i> pada <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Morganella morganii</i> TK7.....	17
3.5 Parameter pengujian	17
3.5.3 Persen reduksi (%).....	19
3.5.4 Uji pH.....	19
3.5.5 Analisis kadar histamin dengan metode KLT.....	19
3.5.6 Uji SEM	20
3.6 Analisis data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
1. Kurva pertumbuhan <i>Morganella morganii</i> TK7.....	21
3. Pengaruh <i>co-culture</i> terhadap persen reduksi <i>Morganella morganii</i> TK7.....	30
4. Pengaruh <i>co-culture</i> terhadap morfologi <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Morganella morganii</i> TK7.....	31
5. Pembahasan umum.....	33
V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
1. Kesimpulan	37
2. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38

LAMPIRAN.....	43
---------------	----