

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Mikroorganisme Lokal	4
Limbah RPH	4
Limbah cairan retikulum	5
Molase	5
Cairan Ampas Tahu	5
C/N Rasio	6

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	7
Landasan Teori.....	7
Hipotesis.....	7
MATERI DAN METODE.....	8
Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
Materi.....	8
Alat.....	8
Bahan.....	8
Metode.....	8
Persiapan media perlakuan.....	8
Sterilisasi medium MOL	9
Pre-kultur bakteri retikulum	9
Produksi dan panen MOL.....	10
Uji kimia produk MOL	11
Uji Mikrobiologis produk MOL	12
Analisis Data.....	13
HASIL DAN PEMBAHASAN	14
Kualitas Kimia Mikroorganisme Lokal	14
Kadar C/N rasio awal	14
Kadar C/N rasio akhir pada produk MOL	15
Kualitas Mikrobiologis Mikroorganisme Lokal	18
Total Plate Count (TPC)	18
Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	21
Total Coliform.....	23
Total Yeast.....	25

KESIMPULAN DAN SARAN	27
Kesimpulan	27
Saran	27
RINGKASAN.....	28
DAFTAR PUSTAKA	31
UCAPAN TERIMA KASIH	35
LAMPIRAN	38