

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN 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. Ikan Tuna	4
2. Histamin	6
3. Bakteri Pembentuk Histamin (BPH)	8
4. Bakteri Asam Laktat	9
5. Co-culture	12
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan Bahan	14
1.1 Alat	14
1.2 Bahan	14
2. Tata Laksana Penelitian	14
2.1 Pembuatan medium	15
2.2 Preparasi inokulum <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	17
2.3 Preparasi inokulum <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1	18
2.4 Perlakuan co-culture	18
3. Parameter Pengujian	19
3.1 Analisis total mikroba dengan metode TPC (BSN, 2015)	19
3.2 Perhitungan Laju Pertumbuhan Bakteri	19
3.3 Perhitungan persen reduksi	20
3.4 Analisis Kadar Histamin dengan Metode KLT (Bajcs dan Gaenik, 2009)	20
3.5 Analisis nilai pH	21
3.6 Uji morfologi bakteri dengan metode SEM	21
4. Analisis Data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Kurva Pertumbuhan <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	22
2. Perlakuan Co-culture <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	23
3. Pengaruh Berbagai Perlakuan Co-culture terhadap Laju Pertumbuhan <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	26
4. Pengaruh Berbagai Perlakuan Co-culture terhadap Persen Reduksi <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	28
5. Pembentukan Histamin Pada Berbagai Perlakuan Co-culture <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	30

6. Pengaruh Berbagai Perlakuan <i>Co-culture</i> terhadap Nilai pH <i>Lactobacillus</i> sp. GMP1 dan <i>Raoultella ornithinolytica</i> TN5	32
7. Pembahasan Umum	34
V. KESIMPULAN DAN SARAN	36
1. Kesimpulan	36
2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	43