



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
INTISARI.....	xi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Bakteriosin.....	4
A.1. Karakteristik.....	4
A.2. Bakteriosin Sebagai Agensia Pengawet Makanan...	6
A.3. Produksi Bakteriosin oleh Bakteri Asam Laktat.....	7
B. Bakteri Asam Laktat (BAL)	13
B.1. Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai Penghasil Bak- teriosin.....	13
B.2. <i>Leuconostoc</i> Penghasil Bakteriosin.....	16



C. Tetes Tebu sebagai Sumber Karbon.....	18
D. Hipotesis.....	21
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	22
A. Bahan Penelitian.....	22
A.1. Isolat Bakteri.....	22
A.2. Media dan Pengujian.....	23
A.3. Bahan-bahan Kimia.....	24
B. Alat-alat Penelitian.....	24
C. Tahapan Penelitian.....	24
D. Metode Penelitian.....	25
D.1. Produksi Bakteriosin pada Berbagai Media Skala Erlenmeyer.....	25
D.2. Produksi Bakteriosin Skala Fermentor.....	26
E. Cara Analisa.....	27
F. Penyimpanan Kultur Bakteri Produser Bakteriosin dan Indikator.....	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Seleksi Media	29
A.1. Media dan Produksi Bakteriosin.....	30
A.2. Pertumbuhan Sel dan Produksi Bakteriosin.....	36
A.3. pH dan Produksi Bakteriosin.....	38
B. Produksi Bakteriosin Skala Fermentor.....	40



B.1. Produksi Bakteriosin oleh <i>Leuconostoc</i> SM 22 pada Media TGE buffer Skala Erlenmeyer dan Skala Fermentor.....	41
B.2. Produksi bakteriosin oleh <i>Leuconostoc</i> SM 22 tanpa Kontrol Terhadap pH Selama Pertumbuhan.	43
B.3. Produksi Bakteriosin oleh <i>Leuconostoc</i> SM 22 dengan kontrol Terhadap pH Selama Pertumbuhan	45
V. PENUTUP	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	54