

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Produk Mikroorganisme Lokal.....	7
Limbah RPH.....	7
Limbah cairan retikulum.....	8
Rasio C/N.....	9
Molase.....	10
Cairan Ampas Tahu.....	11
Karakteristik Pertumbuhan Produk Mikroorganisme Lokal.....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi.....	15
Metode.....	16
Sterilisasi medium MOL.....	16
Pre-kultur bakteri retikulum.....	17
Produksi dan panen MOL.....	19
Uji kimia produk MOL.....	19
Uji Pertumbuhan produk MOL.....	23
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Kualitas Produk Mikroorganisme Lokal (MOL).....	26
Kondisi awal bahan dan media perlakuan.....	26
Kualitas kimia produk akhir mikroorganisme lokal (MOL).....	30
Kemampuan Pertumbuhan Produk MOL.....	38
Pertumbuhan MOL secara (OD) pada ammonium sulfat 5%.....	38

Pertumbuhan MOL secara (OD) pada pH asam (4)	41
Pertumbuhan MOL secara (OD) pada pH netral (7)	44
Pertumbuhan MOL secara (OD) pada pH basa (9)	47
Pertumbuhan MOL secara (OD) pada suhu 40°C	50
Pertumbuhan MOL secara (OD) pada suhu 20°C	53
Uji kemampuan pertumbuhan proteolitik (zona bening)	56
KESIMPULAN DAN SARAN	63
Kesimpulan	63
Saran	63
RINGKASAN	64
DAFTAR PUSTAKA	69
UCAPAN TERIMA KASIH	80
LAMPIRAN	84