

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Fermentasi Produk Perikanan	4
2. Bakteri Asam Laktat (BAL).....	5
2.1 <i>Weissella</i> sp. GMP12	8
3. Pengeringan Beku	9
4. Krioprotektan	13
4.1 <i>Skim Milk</i>	15
4.2 Sukrosa	17
5. Penyimpanan Bubuk	19
III. METODE PENELITIAN	20
1. Bahan Penelitian	20
2. Alat Penelitian.....	20
3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
4. Tata Laksana Penelitian	20
5. Rancangan Penelitian.....	21
6. Metode Penelitian	21
6.1 Persiapan alat dan bahan	21
6.2 Pembuatan bubuk bakteri.....	23
6.3 Tahap uji	26
7. Analisis Data	27
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Karakterisasi Awal dan Optimasi Pertumbuhan <i>Weissella</i> sp. GMP12.....	28
2. Berat Kering GMP12 dengan Krioprotektan <i>Skim Milk</i>	29
3. Jumlah Bakteri dan Viabilitas GMP12 dengan Krioprotektan <i>Skim Milk</i>	30
4. Berat Kering GMP12 dengan Krioprotektan <i>Skim Milk</i> dan Sukrosa	34
5. Jumlah Bakteri dan Viabilitas GMP12 dengan <i>Skim Milk</i> dan Sukrosa.....	35



6. Jumlah Bakteri dan Viabilitas GMP12 pada Berbagai Suhu Penyimpanan	40
7. Pembahasan Umum.....	44
V. PENUTUP.....	47
1. Kesimpulan	47
2. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	58