

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang	1
1. 2 Permasalahan.....	4
1. 3 Tujuan Penelitian	5
1. 4 Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	6
2. 1 Tinjauan Pustaka	6
2.1.1 Cendawan Pangan (<i>Edible mushroom</i>).....	6
2.1.2 Jamur Shimeji (<i>Hypsizygus sp.</i>).....	7
2.1.3 Fermentasi Kecap	8
2.1.4 <i>Aspergillus sojae</i>	10
2.1.5 Fermentasi Asam Laktat	11
2.1.6 Bakteri Asam Laktat	12
2.1.7 <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	13
2.1.8 Mikotoksin.....	15
2.1.9 Amina Biogenik.....	18
2.1.10 <i>Enzyme-Linked Immunoasorbent Assay</i>	19
2.1.11 Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	20
2. 2 Hipotesis.....	21

BAB III. METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.2 Bahan dan Alat.....	22
3.3 Cara Kerja	22
3.3.1 Pembuatan starter koji dan penambahan <i>Hypsizygus sp.</i>	22
3.3.2 Preparasi BAL <i>Lactobacillus bulgaricus</i> untuk fermentasi moromi.....	23
3.3.3 Fermentasi Moromi Kecap	23
3.3.4 Pengambilan Sampel.....	24
3.3.5 Isolasi Fungi dari Sampel	24
3.3.6 Skrining Fungi Penghasil Aflatoksin	24
3.3.7 Estimasi Multi-toksin dengan KLT	24
3.3.8 Perhitungan Populasi Bakteri Asam Laktat	25
3.3.9 Enumerasi Mikrobia	25
3.3.10 Penentuan Kadar Aflatoksin dengan ELISA	26
3.3.11 Analisis Kandungan Amina Biogenik	26
3.4 Analisis Data	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Hasil Fermentasi Koji dengan Aplikasi Cendawan Shimeji	28
4.2 Cemaran Aflatoksin pada Sampel Kecap.....	29
4.2.1 Skrining Fungi penghasil senyawa Aflatoksigenik	30
4.2.2 Cemaran Mikotoksin pada Sampel Koji dengan analisis KLT.....	32
4.2.3 Cemaran Aflatoksin pada Sampel Koji hasil deteksi ELISA	37
4.3 Fermentasi Moromi Kecap.....	44
4.3.1 Deteksi Amina Biogenik pada Sampel Kecap	45
4.4 Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total dan Isolasi BAL.....	49
4.4.1 Perhitungan Angka Lempeng Total	49
4.4.2 Populasi Bakteri Asam Laktat	52
4.5 Potensi Kombinasi Shimeji dan BAL dalam Fermentasi Kecap	59
BAB V. KESIMPULAN.....	60
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	70