

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA	v
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Eksopolisakarida	6
2. Bakteri Asam Laktat	8
3. Produk Pangan Ikan	9
4. Pengawet Sintetis dan Efek Sampingnya	10
5. Pengawet Alami	11
6. Mekanisme kerja EPS sebagai Pengawet	12
B. Hipotesis	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	14
B. Alat dan Bahan	14
1. Alat	14
2. Bahan	14
C. Cara Kerja	14
1. Kultur Strain BAL <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	14
2. Produksi Eksopolisakarida BAL <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	15
3. <i>Fourier Transform Infrared</i> (FTIR)	15
4. Ekstraksi Eksopolisakarida BAL <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	15
5. Preparasi Eksopolisakarida <i>Lactobacillus bulgaricus</i> sebagai Edible Coating	16
6. Preparasi Sampel Ikan Tuna	16
7. Perlakuan Terhadap Fillet Ikan Tuna	17
8. Analisis Komposisi Proksimat	17
9. Analisis Nilai pH	19
10. Analisis Mikrobiologis	19
11. Analisis Kimia (TVB-N)	21
12. Analisis Sensori	21
D. Analisis data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23

A. Identifikasi Eksopolisakarida dari Bakteri Asam Laktat <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	23
1. Rendemen.....	23
2. <i>Fourier Transform Infrared</i> (FTIR).....	24
B. Efek Pemberian Eksopolisakarida <i>L. bulgaricus</i> terhadap Kualitas Mikrobiologis Ikan.....	27
1. Angka Lempeng Total (ALT)	27
2. <i>Most Probable Number</i> (MPN).....	31
3. Identifikasi bakteri <i>Escherichia coli</i>	33
4. Identifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> sp.	35
C. Analisis Fisikokimia pH.....	37
D. Analisis Fisikokimia Proksimat	38
E. Analisis <i>Total Volatile Basic Nitrogen</i> (TVB-N).....	41
F. Analisis sensori	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	57