

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL SAMPUL	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR SIMBOL DAN SINGKATAN.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Bakteri <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	7
2. Senyawa Antimikroba sebagai Biopreservasi	8
3. Keanekaragaman Bakteri Asam Laktat	9
4. Pemanfaatan BLIS sebagai Pengawet Alami	12
5. Enkapsulasi BLIS	14
7. Teknik Pengawetan Produk Ikan.....	18

B. Hipotesis	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Bahan dan Alat	21
1. Bahan	21
2. Alat	21
B. Cara Kerja	21
1. Kultivasi atau Perbanyakkan Isolat Murni Bakteri Asam Laktat (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> FNCC 0041)	21
2. Produksi <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS) dari <i>Lactobacillus</i> <i>bulgaricus</i> FNCC 0041	21
3. Uji Kualitatif Biuret	22
4. Enkapsulasi <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS)	22
5. Uji Daya Hambat <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS)	24
6. Persiapan dan Pengambilan Sampel Ikan	25
7. Analisis Mikrobiologis	26
8. Analisis Sensori	27
9. Pengukuran pH	28
10. Uji Proksimat	28
11. Uji Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N)	29
12. Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Karakterisasi <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS) <i>Lactobacillus</i> <i>bulgaricus</i> FNCC 0041	31
1. Uji Kualitatif Biuret pada <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS)	31
2. Uji Antibakteri <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS) <i>Lactobacillus bulgaricus</i> FNCC 0041	32

B. Enkapsulasi <i>Bacteriocin-like Inhibitory Substances</i> (BLIS) <i>Lactobacillus bulgaricus</i> FNCC 0041	35
C. Analisis Mutu Sampel Fillet Ikan Tuna	36
1. Analisis Angka Lempeng Total (ALT)	36
2. Analisis Pertumbuhan Bakteri Patogen	39
3. Analisis Sensori Fillet Ikan Tuna	44
4. Analisis pH	46
5. Analisis Total Volatile Base-Nitrogen (TVB-N)	48
6. Analisis Uji Proksimat	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	55
A. KESIMPULAN	55
B. SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	67