

DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR.....	1
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. Tempe Bongkrek dan Permasalahannya.....	3
B. Bakteri <i>Pseudomonas cocovenenans</i>	4
1. Toksoflavin.....	5
2. Asam Bongkrek.....	6
C. Usaha Pencegahan Pertumbuhan Bakteri <i>Pseudomonas cocovenenans</i> dan Produksi Asam Bongkrek.....	8
BAB III. METODE PENELITIAN.....	9
A. Bahan.....	9
B. Alat.....	11
C. Cara Penelitian.....	11
D. Analisis.....	13
E. Lokasi Penelitian.....	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
A. Pemilihan Isolat <i>Pseudomonas cocovenenans</i> ...	15
B. Deteksi Asam Bongkrek dengan Kromatografi Lapis Tipis.....	16
C. Deteksi Asam Bongkrek dengan	



Spektrofotometer UV.....	17
D. Deteksi Asam Bongkrek dengan HPLC.....	25
E. Pengaruh PH dan NaCl terhadap Pertumbuhan <i>Pseudomonas cocovenenans</i> isolat nomer 24.....	26
F. Pengaruh PH dan NaCl terhadap Produksi Asam Bongkrek.....	33
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	
1. Kurva Standar dan Kromatogram Asam Bongkrek Standar.....	43
2. Prosedur Analisis.....	49
3. Kromatogram Ekstrak Hasil Inkubasi <i>Pseudomonas cocovenenans</i> Isolat nomer 24 pada Medium Ampas Kelapa.....	53
4. Tabel-tabel.....	82