

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN PENGESAHAN | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| DAFTAR TABEL..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | viii |
| INTISARI | ix |
| ABSTRACT..... | x |
| BAB I. PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1. Bakteri Asam Laktat | 4 |
| 2.2. Bakteriosin | 5 |
| 2.3. Udang Putih..... | 10 |
| 2.4. Isolasi dan Seleksi BAL Penghasil Bakteriosin dari Udang | 13 |
| 2.5. Hipotesis..... | 14 |
| BAB III. METODE PENELITIAN | |
| 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian | 15 |
| 3.2. Bahan dan Alat Penelitian | |
| 3.2.1. Bahan | 15 |
| 3.2.2. Alat..... | 15 |
| 3.3. Tahapan Penelitian | |
| 3.3.1. Preparasi Sampel Udang | 16 |
| 3.3.2. <i>Enrichment Culture</i> | 16 |
| 3.3.3. Isolasi Bakteri Asam Laktat | 16 |
| 3.3.4. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin..... | 17 |
| 3.3.5. Konfirmasi Bakteriosin yang Dihasilkan Isolat BAL | 19 |

| | |
|--|-----------|
| 3.3.6. Optimasi Produksi Bakteriosin dari Isolat BAL | 20 |
| 3.3.7. Produksi Bakteriosin dari Isolat BAL Terpilih | 22 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 4.1. Udang Putih Sebagai Sumber Bakteri Asam Laktat | 23 |
| 4.2. Isolasi Bakteri Asam Laktat | 24 |
| 4.3. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriosin | 26 |
| 4.4. Konfirmasi Bakteriosin yang Dihasilkan Isolat BAL | 32 |
| 4.5. Optimasi Produksi Bakteriosin dari Isolat BAL | 34 |
| 4.6. Produksi Bakteriosin dari Isolat BAL Terpilih | 43 |
| BAB V. KESIMPULAN | |
| 5.1. Kesimpulan | 46 |
| 5.2. Saran | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA | 47 |
| LAMPIRAN | 54 |