

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan keaslian tesis	iii
Prakata	iv
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
Bab I. Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
Bab II. Tinjauan Pustaka	6
2.1 Fermentasi Ikan	6
2.2 Mikrobiologi Produk Fermentasi	9
2.3 Produk Fermentasi Ikan Lokal	11
2.4 <i>Chao</i>	13

2.5 Bakteri Asam Laktat	14
2.6 Bakteriosin	16
2.7 Mekanisme Penghambatan Bakteriosin	21
2.8 Bakteri Uji	25
2.8.1 <i>Escherichia coli</i>	26
2.8.2 <i>Staphylococcus aureus</i>	26
2.8.3 <i>Pseudomonas fluorescens</i>	26
2.9 Identifikasi Bakteri Asam Laktat	27
2.9.1 Identifikasi Fenetik BAL secara fenetik	27
2.9.2 Identifikasi Molekular BAL secara Molekular	28
2.10 Gen 16S rRNA	29
2.11 Primer	30
Bab III. Landasan Teori dan Hipotesis	33
3.1 Landasan Teori	33
3.2 Hipotesis.....	35
Bab IV. Metode Penelitian	36
4.1 Alat	36
4.2 Bahan	36
4.3 Waktu dan Tempat Penelitian	37
4.4 Prosedur Kerja	38
4.4.1 Isolasi bakteri asam laktat	38
4.4.2 Seleksi bakteri asam laktat penghasil bakteriosin	39
4.4.3 Karakterisasi bakteriosin kasar.....	43

4.5.4 Identifikasi isolat penghasil bakteriosin	45
4.5 Analisis data	49
Bab V. Hasil dan Pembahasan	50
5.1 Isolat bakteri asam laktat	50
5.2 Seleksi isolat bakteri asam laktat penghasil bakteriosin	54
5.3 Karakterisasi ekstrak bakteriosin kasar/ <i>crude extract bacteriocin</i>	66
5.4 Identifikasi isolat bakteri asam laktat penghasil bakteriosin	75
Bab VI. Kesimpulan dan Saran	95
6.1 Kesimpulan	95
6.2 Saran	96
Ringkasan	97
<i>Summary</i>	100
Daftar Pustaka	103
Lampiran	116