

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. <i>Ronto</i>	5
2.1.1. Udang rebon.....	7
2.1.2. Nasi	8
2.1.3. Garam.....	9
2.2. Fermentasi <i>Ronto</i>	10
2.3. Bakteri Asam Laktat	12
2.4. Senyawa Antimikrobia BAL.....	14
2.4.1. Asam organik	15
2.4.2. Hidrogen peroksida.....	17
2.4.3. Deasetil	18
2.4.4. Bakteriosin	20
2.5. Bakteri Pembusuk dan Patogen	21
2.5.1. <i>Escherichia coli</i>	23
2.5.2. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	24

2.5.3. <i>Salmonella typhimurium</i>	25
2.5.4. <i>Staphylococcus aureus</i>	26
2.5.5. <i>Bacillus subtilis</i>	28
2.6. Hipotesa	29
BAB III. METODE PENELITIAN.....	30
3.1. Bahan	30
3.1.1. Bahan Penelitian	30
3.1.1. Bahan Media dan Bahan Analisis	30
3.2. Peralatan Penelitian.....	31
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	31
3.4. Tahapan Penelitian.....	32
3.4.1. Uji Karakteristik fenotipik isolat.....	32
3.4.2. Uji aktivitas antibakteri supernatan bebas sel dan netral	34
3.4.3. Uji aktivitas antibakteri variasi konsentrasi asam asetat dan asam laktat.....	39
3.4.4. Uji aktivitas antibakteri variasi konsentrasi NaCl.....	40
4.4. Analisis data.....	40
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1. Karakterisasi fenotipik isolat dari fermentasi <i>ronto</i>	42
4.2. Aktivitas supernatan bebas sel terhadap bakteri pembusukan dan patogen.....	47
4.3. Hasil pengukuran kandungan asam laktat dan asetat supernatan	55
4.4. Hasil pengamatan aktivitas antibakteri variasi konsentrasi asam asetat dan asam laktat terhadap bakteri uji	57
4.5. Hasil pengamatan aktivitas antibakteri variasi konsentrasi garam terhadap bakteri uji	64
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1. Kesimpulan	69
5.2. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4. 1. Karakterisasi isolat bakteri asam laktat asal ronto.	43
Tabel 4. 2. Ukuran diameter penghambatan SBS terhadap bakteri patogen dan pembusukan.....	50

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2. 1. Kenampakan hasil fermentasi udang rebon, garam dan nasi menjadi ronto dari pedagang asal Kalimantan Selatan (Sumber dokumentasi pribadi)	5
Gambar 3. 2. Diagram alir proses pembuatan dan uji aktivitas antibakteri supernatan bebas sel bakteri asam laktat.	37
Gambar 4. 1. Hasil pengamatan nilai pH supernatan isolat BAL asal ronto. Notasi huruf yang berbeda pada setiap grafik menunjukkan beda signifikan ($P>0,05$).	53
Gambar 4. 2. Hasil pengamatan konsentrasi asam laktat dan asam asetat supernatan bebas sel (SBS) isolat BAL asal ronto.	55
Gambar 4. 3. Hasil pengukuran antibakteri konsentrasi asam asetat terhadap bakteri patogen dan pembusuk. Notasi huruf yang berbeda pada setiap grafik menunjukkan beda signifikan ($P>0,05$).	58
Gambar 4. 4. Hasil pengukuran antibakteri konsentrasi asam laktat terhadap bakteri patogen dan pembusuk. Notasi huruf yang berbeda pada setiap grafik menunjukkan beda signifikan ($P>0,05$).	60
Gambar 4. 5. Nilai OD media pertumbuhan bakteri patogen dan pembusuk terhadap variasi konsentrasi NaCl. Notasi huruf yang berbeda pada setiap konsentrasi menunjukkan beda signifikan ($P>0,05$). ..	65

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Karakterisasi bakteri asam laktat isolat asam ronto..	85
Lampiran 2. Aktivitas antimikrobia asam laktat dan asam asetat.....	91
Lampiran 3. Aktivitas antimikrobia supernatan bebas sel (SBS) asam dan netral	103