

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI .....	x
<i>ABSTRACT</i> .....	xi
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar belakang.....	1
2. Tujuan penelitian.....	2
3. Manfaat penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
1. Bakteri asam laktat.....	3
2. Bakteriosin dan bakteri penghasil bakteriosin .....	4
3. Udang Dogol .....	6
4. Isolasi, pengujian aktivitas dan fermentasi bakteriosin .....	8
5. Hipotesis.....	11
III. METODE PENELITIAN .....	12
1. Waktu dan tempat penelitian.....	12
2. Bahan dan alat penelitian .....	12
2.1 Bahan .....	12
2.2 Alat.....	12
3. Tahapan penelitian .....	13
3.1 Preparasi sampel udang.....	13
3.2 <i>Enrichment culture</i> .....	13
3.3 Isolasi bakteri asam laktat.....	13
3.4 Pengujian aktivitas bakteriosin bakteri asam laktat .....	14

3.4.1 Pengujian aktivitas bakteriosin secara kualitatif terhadap <i>P. acidilactici</i> .....	14
3.4.2 Pengujian aktivitas bakteriosin secara kuantitatif terhadap <i>P. acidilactici</i> .....	14
3.4.3 Pengujian penghambatan terhadap <i>V. harveyi</i> dan <i>A. hydrophila</i> .....	16
3.5 Fermentasi bakteriosin dari isolat bakteri asam laktat terpilih .....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
1. Isolasi Bakteri asam laktat .....	17
2. Pengujian aktivitas bakteriosin .....	18
2.1 Pengujian aktivitas bakteriosin secara kualitatif pada <i>P. acidilactici</i> F11...	18
2.2 Pengujian aktivitas bakteriosin secara kuantitatif pada <i>P. acidilactici</i> F11.	20
2.3 Pengujian penghambatan terhadap bakteri <i>V. harveyi</i> dan <i>A. hydrophila</i> ...	23
3. Fermentasi bakteriosin menggunakan isolat DGB2B .....	24
V. KESIMPULAN.....	28
1. Kesimpulan .....	28
2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	29
DAFTAR LAMPIRAN.....	35