

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakteri Asam Laktat (BAL).....	4
Inokulasi Bakteri Asam Laktat.....	10
Ampas Tahu.....	11
Fermentasi.....	12
Protein Mikrobial.....	14
Bakteriosin.....	19.
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Materi.....	25
Metode.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	34

Isolas■ dan Seleksi Bakteri Asam Laktat.....	34
Aplikasi Fermentasi Ampas Tahu.....	37
Bakteriosin.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
RINGKASAN.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	56
UCAPAN TERIMA KASIH.....	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia ampas tahu.....	12
2. Komposisi asam amino (AA) pada bakteri rumen.....	19
3. Produksi protein mikrobial (mg/ml) pada setiap waktu inkubasi.....	40
4. Kadar asam laktat dan absorban untuk membuat regresi standar.....	68
5. Kadar protein dan absorban untuk membuat regresi standar.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Aktivitas antagonis yang disebabkan oleh BAL.....	8
2. Sentral metabolit intermediet yang diproduksi dalam katabolisme dan digunakan dalam anabolisme.....	18
3. Ringkasan metode.....	33
4. Hasil pengukuran kadar asam laktat (mg/ml) dan pH.....	35
5. Hubungan antara kadar asam laktat (mg/ml) dengan pH.....	36
6. Produksi protein mikrobia pada setiap waktu inkubasi dengan penambahan inokulum 0, 5 dan 10%.....	38
7. Penghambatan aktivitas bakteri kontrol oleh bakteriosin BAL.....	45
8. Kurva standar kadar asam laktat.....	68
9. Kurva standar protein.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penetapan kadar Bahan Kering (BK) menurut AOAC.....	64
Lampiran 2. Pembuatan medium untuk isolasi BAL.....	65
Lampiran 3. Penentuan kadar asam laktat.....	66
Lampiran 4. Pembuatan medium untuk inokulum pada fermentasi ampas tahu dan uji aktivitas bakteriosin.....	69
Lampiran 5. Penentuan kadar protein.....	69
Lampiran 6. Hasil penghitungan koloni menggunakan metode <i>roll tube</i>	71
Lampiran 7. Hasil pengukuran kadar asam laktat (mg/ml) dan pH dari isolat hasil isolasi dan seleksi.....	72
Lampiran 8. Data kadar protein mikrobia (mg/ml) pada setiap waktu inkubasi.....	73
Lampiran 9. Hasil analisis statistik pada kadar asam laktat (mg/ml) dan pH dari isolat hasil isolasi dan seleksi.....	73
Lampiran 10. Hasil analisis statistik pada kadar protein mikrobia fermentasi ampas tahu.....	73
Lampiran 11. Slope jam inkubasi fermentasi ampas tahu yang diberi tambahan inokulum 0, 5 dan 10% terhadap kadar protein mikrobia.....	74
Lampiran 12. Hasil analisis statistik pada jam inkubasi fermentasi ampas tahu yang diberi tambahan inokulum 10% terhadap kadar protein mikrobia (mg/ml).....	74

Lampiran 13. Slope persentase penambahan inokulum terhadap kadar protein mikrobia.....	75
Lampiran 14. Hasil analisis statistik pada persentase penambahan inokulum terhadap kadar protein mikrobia (mg/ml).....	75