

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS....	5
A. Fermentasi	5
B. Tempe dan Limbah Produksi Tempe	6
C. Bakteri Asam Laktat (BAL).....	9
D. Antimikrobia Sel Bakteri Asam Laktat (BAL)	11
E. Karakterisasi Fenotipik	13
G. Bakteri Patogen	14
H. Hipotesis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Waktu dan Tempat Penelitian	17
B. Bahan dan Alat.....	17



C. Prosedur Kerja.....	18
D. Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Isolasi Bakteri Asam Laktat	24
B. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	27
C. Identifikasi Bakteri Asam Laktat	38
D. Aktivitas Antimikrobia Sel Bakteri Asam Laktat	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	54