

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	13
Latar Belakang	13
Tujuan Penelitian	15
Manfaat Penelitian	16
TINJAUAN PUSTAKA	17
Silase Ikan	17
Bakteri Asam Laktat Sebagai Probiotik.....	18
Prebiotik.....	19
Ubi Jalar Cilembu	20
Kinetika Fermentasi.....	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori.....	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat	25
Materi.....	25
Alat	25
Bahan	25
Metode.....	26
Preparasi ubi jalar Cilembu sebagai prebiotik	26
Pembuatan tepung ubi jalar Cilembu.	26
Ekstraksi ubi jalar Cilembu.....	26
Pengayaan isolat bakteri <i>L. paracasei</i>	26

Penentuan nilai Ks dan μ_{max} berdasarkan penurunan substrat.....	27
Pengamatan fermentasi cair <i>L. paracasei</i> dengan kadar substrat berbeda	28
Fermentasi cair <i>L. paracasei</i>	28
Pengukuran kadar asam laktat.....	28
Pengukuran nilai pH.....	28
Aplikasi nilai Ks dan μ_{max} pada silase ikan segar	29
Pembuatan silase ikan segar.	29
Pengukuran nilai pH silase ikan segar.	29
Pengukuran kadar protein terlarut silase ikan segar.	30
Pengukuran kadar amonia silase ikan segar.....	30
Pengujian <i>total plate count</i> (TPC) <i>Escherichia coli</i>	30
Analisis data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Penentuan Nilai Ks Dan μ_{max} Berdasarkan Penurunan Kadar Substrat	32
Pengamatan Fermentasi Cair <i>L. paracasei</i> Dengan Level Ekstrak Ubi Jalar Cilembu 0,5 Ks, Ks dan 1,5 Ks	35
Aplikasi Nilai Ks Pada Silase Ikan Segar oleh <i>L. paracasei</i> Dengan Ekstrak Ubi Jalar Cilembu Sebagai Substrat	40
Nilai pH.....	40
Pengukuran kadar protein terlarut	43
Pengukuran kadar amonia	45
<i>Total plate count</i> bakteri <i>Escherichia coli</i>	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
UCAPAN TERIMA KASIH.....	57
LAMPIRAN	59