

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Histamin dan Bakteri Pembentuk Histamin	4
1.1. Pengertian Histamin.....	4
1.2. Bakteri Pembentuk Histamin (BPH).....	5
2. Bakteri Asam Laktat (BAL)	7
3. Aktivitas Antibakteri yang dihasilkan BAL.....	9
4. Produk Fermentasi Kecap Ikan	15
4.1. Produk Fermentasi	15
4.2. Kecap Ikan	15
III. METODE PENELITIAN	19
1. Alat	19
2. Bahan.....	19
3. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	19
4. Pengujian Aktivitas Antibakteri Bakteriosin dari CFS (<i>cell free supernatant</i>)	20
4.1. Isolasi <i>Cell Free Supernatant</i> (CFS)	20
4.2. Perhitungan Konsentrasi Bakteri Uji	20
4.3. Uji aktivitas penghambatan CFS (<i>Cell Free Supernatant</i>) terhadap pertumbuhan BPH dengan metode <i>disc diffusion</i>	21
4.4. Konfirmasi aktivitas penghambatan CFS (<i>Cell Free Supernatant</i>) dengan metode makrodilusi	21
5. Analisis Statistika	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Kecap Ikan.....	23
2. Skrining BAL	24
3. Hasil Uji Aktivitas Antibakteri Bakteriosin	29
4. Pembahasan Umum.....	38

V.	KESIMPULAN DAN SARAN	43
1.	Kesimpulan.....	43
2.	Saran.....	43
	DAFTAR PUSTAKA	44
	LAMPIRAN.....	52