

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Keju Halloumi	4
2.2. Bakteri Asam Laktat Pada Keju Halloumi	6
2.3. Bakteri Asam Laktat sebagai Probiotik.....	8
2.4. Ketahanan Bakteri Asam Laktat Melewati Sistem Pencernaan (Ketahanan terhadap Asam Lambung dan Garam Empedu)	12
2.5. Aktivitas Antimikroba Bakteri Asam Laktat.....	16
2.6. Kemampuan Penempelan Bakteri Asam Laktat (Hidrofobisitas)	21
2.7. Identifikasi Molekular dengan PCR 16S rRNA	24
Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu	27
3.2. Bahan dan Alat	27
3.3. Tahapan Penelitian	27
3.4. Skrinning Probiotik	29

3.4.1.	Persiapan Kultur Bakteri	29
3.4.2.	Pengujian Ketahanan Terhadap Cairan Lambung.....	29
3.4.3.	Pengujian Ketahanan Terhadap Garam Empedu	29
3.4.4.	Pengujian Aktivitas Antimikroba.....	30
3.4.5.	Pengujian Sifat Penempelan (Hidrofobisitas)	30
3.5.	Analisis Molekular Menggunakan PCR 16S rRNA Sekuens Gen.....	31
3.6.	Analisa Statistika	32
BAB 1V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		33
4.1.	Bakteri Asam Laktat (BAL) dari keju Halloumi	33
4.2.	Skrinning Probiotik (In Vitro).....	33
4.2.1.	Ketahanan BAL pada Cairan Asam Lambung dan Garam Empedu ...	33
4.2.2.	Aktivitas Antimikroba	38
4.2.3.	Sifat Penempelan (Hidrofobisitas).....	42
4.3.	Identifikasi Molekular BAL Kandidat Probiotik.....	44
4.4.	<i>Lactobacillus Plantarum</i> sebagai Probiotik	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		48
5.1.	Kesimpulan.....	48
5.2.	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN		56