

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Klasifikasi Ikan Tuna.....	4
2. Histamin.....	7
3. Bakteri <i>Klebsiella</i> sp.....	10
4. Pengaruh Garam dalam Pengolahan Ikan Terhadap Pertumbuhan Bakteri.....	13
5. Mekanisme Pertahanan Bakteri pada Lingkungan Bersalinitas.....	19
III. METODE PENELITIAN.....	22
1. Alat dan Bahan.....	22
1.1 Alat.....	22
1.2 Bahan.....	22
2. Tata Laksana Penelitian.....	22
2.1 Pembuatan medium.....	23
2.2 Preparasi bakteri pembentuk histamin.....	24
2.3 Pertumbuhan bakteri pembentuk histamin pada berbagai konsentrasi NaCl.....	25
3. Parameter Pengujian.....	25
3.1 Analisis pertumbuhan <i>Klebsiella</i> sp. CK02 pada berbagai konsentrasi NaCl.....	25
3.2 Perhitungan jumlah bakteri dengan metode TPC.....	26
3.3 Analisis pembentukan histamin dengan metode KLT.....	26
4. Analisis Data.....	28
IV. PEMBAHASAN.....	30
1. Pertumbuhan <i>Klebsiella</i> sp. CK02 pada Medium TFIB dengan Berbagai Konsentrasi NaCl.....	30
2. Pembentukan Histamin oleh <i>Klebsiella</i> sp. CK02 pada Berbagai Konsentrasi NaCl.....	38
IV. PENUTUP.....	46
1. Kesimpulan.....	46
2. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi pada Ikan Tuna (Santoso et al., 2020)	5
Tabel 2.2 Kandungan Histidin pada Ikan Tuna (Hadiwiyoto, 1997)	6
Tabel 2.3 Pembentukan Histamin oleh <i>Klebsiella</i> dan Beberapa BPH lain	13
Tabel 4.1 Laju pertumbuhan dan kepadatan maksimum <i>Klebsiella</i> sp. CK02 pada suhu 30°C dalam TFIB dengan penambahan berbagai konsentrasi NaCl.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Tuna (<i>Thunnus</i> sp.).....	4
Gambar 2.2 Proses dekarboksilasi histidin menjadi histamine.....	7
Gambar 2.3 Bakteri <i>Klebsiella</i> sp.	10
Gambar 2.4 Kurva Pertumbuhan <i>Klebsiella</i> sp. CK02 pada suhu 30°C selama 24 jam	13
Gambar 4.1 Pertumbuhan <i>Klebsiella</i> sp. CK02 pada suhu 30° dalam TFIB dengan penambahan berbagai konsentrasi NaCl	31
Gambar 4.2 Visualisasi plat KLT standar histamin (A) dan standar histidin (B).....	39
Gambar 4.3 Kurva persamaan standar Histamin (A) dan Histidin (B)	40
Gambar 4.4 Konsentrasi histidin pada kultur <i>Klebsiella</i> sp. CK02 yang diinkubasi di suhu 30°C dalam medium TFIB dengan penambahan berbagai konsentrasi NaCl.....	42
Gambar 4.5 Konsentrasi histamin pada kultur <i>Klebsiella</i> sp. CK02 yang diinkubasi di suhu 30°C dalam medium TFIB dengan penambahan berbagai konsentrasi NaCl.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data TPC Klebsiella sp. CK02.....	54
Lampiran 2. Data DMFit Klebsiella sp. CK02	55
Lampiran 3. Perhitungan RMSE	55
Lampiran 4. Grafik Fitting Pertumbuhan Klebsiella sp. CK02	56
Lampiran 5. Standar Histamin dan Histidin	57
Lampiran 6. Kurva Standar Histamin dan Histidin.....	58
Lampiran 7. Hasil Uji Anova Histamin.....	59
Lampiran 8. Hasil ANOVA Histidin.....	62
Lampiran 9. Growth Rate, Ninitial, Nfinal, Nmax	64
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian	67