

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
INTISARI.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang	1
2. Perumusan Masalah.....	3
3. Tujuan.....	3
4. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Kopi	4
2. Kopi Luwak.....	5
3. Analisis Pembentukan Rasa Kopi Luwak	6
4. Pengaruh Bakteri terhadap Citarasa Kopi Luwak	7
5. Identifikasi Fenotipik Bakteri.....	8
6. Identifikasi Bakteri berdasarkan gen 16s rRNA.....	9
7. Hipotesis Penelitian	9
III. METODOLOGI	
1. Waktu dan Tempat Penelitian	10
2. Bahan-bahan	10
3. Alat-alat	11
4. Tata Laksana Penelitian	11

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Fermentasi Kopi Arabika dengan Menggunakan Isolat-isolat Terseleksi.....	17
2. Pengujian Kandungan dan Rasio Asam-asam Organik serta Keterkaitannya dengan Uji Citarasa pada Kopi Hasil Fermentasi	18
3. Identifikasi Isolat Terpilih	20
3.1. Identifikasi Fenotipik	20
3.2. Identifikasi Genotipik	23
4. keterkaitan antara Identifikasi Fenotipik dan Genotipik	26

V. PENUTUP

1. Kesimpulan.....	27
2. Saran	27

DAFTAR PUSTAKA	28
----------------------	----

LAMPIRAN.....	31
---------------	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Dendogram uji simiaritas berdasarkan data hasil pengujian HPLC.....	19
Gambar 2. Dendogram sifat fisiologis dan biokimia	23
Gambar 3. Elektroforesis hasil amplifikasi gen 16S rRNA.	24
Gambar 4. Hubungan kekerabatan isolat bakteri pemfermentasi kopi luwak berdasarkan <i>sequencing</i> hasil amplifikasi 16S rRNA.	25
Gambar 5. KLLAB 04.....	31
Gambar 6. KLLAB 24.....	31
Gambar 7. KLB 32.....	31
Gambar 8 KLLAB 36.....	31
Gambar 9. KLB 40.....	31

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Klasifikasi kopi berdasarkan kualitas hasil uji <i>cup test</i>	13
Tabel 2. Nilai citarasa kopi arabika hasil fermentasi dengan isolat terseleksi.....	17
Tabel 3. Konsentrasi asam sitrat dan malat pada masing-masing kopi hasil Fermentasi dan keterkaitannya dengan nilai uji citarasa	18

Tabel 4. Morfologi Koloni dan Sel	21
Tabel 5. Hasil Pengamatan Sifat Fisiologis dan Uji Biokimia.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto Hasil Pengecatan Gram	31
Lampiran 2. Hasil Uji Gram Bakteri dengan KOH 3%	32
Lampiran 3. Medium nutrien agar (NA)	33
Lampiran 4. Medium deMan Rogosa Sharpe (MRS) Agar	33
Lampiran 5. Medium deMan Rogosa Sharpe (MRS) Broth	34
Lampiran 6. Larutan penyangga (<i>buffer</i>) TAE 0,5x	34
Lampiran 7. Gel agarosa 0,8%	34
Lampiran 8. Gel agarosa 1,5%	35
Lampiran 9. Hasil Uji <i>Cup Test</i> ulangan 1	36
Lampiran 10. Hasil Uji <i>Cup Test</i> ulangan 2	37
Lampiran 11. Hasil Uji <i>Cup Test</i> ulangan 3.....	38
Lampiran 12 Hasil Uji HPLC Asam Sitrat dan Asam Malat	39
Lampiran 13. Urutan Basa DNA KLLAB 36 F	45
Lampiran 14. Urutan Basa BNA KLLAB 36 R.....	47
Lampiran 15. Urutan Basa DNA KLB 32 F	50
Lampiran 16. Urutan Basa DNA KLB 32 R.....	52
Lampiran 17. Urutan Basa DNA KLB 40 F	54
Lampiran 18. Urutan Basa DNA KLB 40 R.....	56
Lampiran 19. Urtan Basa DNA KLLAB 04 F	58
Lampiran 20. Urutan Basa DNA KLLAB 04 R.....	60
Lampiran 21. Urutan Basa DNA KLLAB 24 F	62
Lampiran 22. Urutan Basa DNA KLLAB 24 R.....	64