

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Silase Ikan	5
Bakteri Asam Laktat Sebagai Probiotik.....	6
Prebiotik.....	8
Ubi Jalar Ungu	9
Kinetika Fermentasi	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan Teori.....	12
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan tempat Penelitian	15
Materi.....	15
Alat	15
Bahan	15
Metode.....	16
Pengayaan isolat bakteri <i>L. paracasei</i> FDY 43.....	16
Uji ketahanan bakteri <i>Lactobacillus paracasei</i> FDY 43 terhadap medium pH rendah.....	16
Pembuatan tepung ubi jalar ungu.....	17
Pembuatan silase limbah ikan segar.....	17
Analisis sampel	18
Analisis data	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
Uji Ketahanan Bakteri <i>L. paracasei</i> FDY 43 pada Medium pH Rendah	21
Pola Pertumbuhan <i>L. paracasei</i> FDY 43	21
Kecepatan tumbuh spesifik <i>Lactobacillus paracasei</i> FDY 43	24
Kualitas Fermentasi Limbah Ikan	25

Uji organoleptik.....	26
Nilai pH.....	29
Uji <i>total plate count</i> (TPC)	32
Kadar asam laktat	33
Kadar bahan kering	36
Kadar protein kasar	39
Kadar lemak kasar	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	55
UCAPAN TERIMAKASIH.....	60
LAMPIRAN	62