

DAFTAR ISI

| | |
|------------------------------|------|
| RINGKASAN | i |
| SUMMARY | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah..... | 2 |
| 1.3 Tujuan..... | 3 |
| 1.4 Manfaat..... | 3 |
| II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1 Fermentasi | 4 |
| 2.2 Penggaraman | 5 |
| 2.3 Produk Perikanan | 5 |
| 2.3.1 Ikan Peda | 5 |
| 2.3.2 Terasi..... | 6 |
| 2.3.3 Ikan Asin | 6 |
| 2.4 Bakteri Asam Laktat..... | 7 |
| 2.5 Enzim..... | 7 |
| 2.5.1 Enzim Amilase | 8 |
| 2.5.2 Enzim Lipase..... | 8 |
| 2.5.3 Enzim Protease..... | 9 |

| | |
|---|----|
| III KERANGKA KONSEPTUAL | 10 |
| 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian | 10 |
| 3.2 Hipotesis Penelitian | 12 |
| IV METODOLOGI | 13 |
| 4.1 Waktu dan Tempat | 13 |
| 4.2 Materi Penelitian | 13 |
| 4.2.1 Peralatan Penelitian | 13 |
| 4.2.2 Bahan Penelitian | 13 |
| 4.3 Metode Penelitian | 13 |
| 4.3.1 Rancangan Penelitian | 13 |
| 4.3.2 Prosedur Kerja | 14 |
| 1. Koleksi Sampel | 14 |
| 2. Isolasi Bakteri Asam Laktat | 14 |
| 3. Uji Aktivitas Enzimatis Bakteri Asam Laktat | 15 |
| 4. Identifikasi Genus Bakteri Asam Laktat | 16 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN | 19 |
| 5.1 Hasil | 19 |
| 5.1.1 Isolasi Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 19 |
| 5.1.2 Uji Aktivitas Enzimatis Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 20 |
| 5.1.3 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 21 |
| 5.2 Pembahasan | 22 |
| VI KESIMPULAN DAN SARAN | 27 |
| 6.1 Kesimpulan | 27 |
| 6.2 Saran | 27 |
| DAFTAR PUSTAKA | 28 |
| LAMPIRAN | 34 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Jumlah Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 20 |
| 2. Hasil Uji Enzimatis | 21 |
| 3. Hasil Standart Deviasi..... | 21 |
| 4. Hasil Uji Genus <i>Enerococcus</i> | 22 |

DAFTAR GAMBAR

| Tabel | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Bagan kerangka konseptual penelitian..... | 11 |
| 2. Proses Identifikasi Genus Bakteri Asam Laktat..... | 16 |
| 3. Diagram Alir Penelitian | 18 |
| 4. Hasil Pewarnaan Gram Isolat ATL 16 | 19 |
| 5. Hasil Uji Aktivitas Enzimatis..... | 20 |
| 6. Hasil Isolasi Produk Perikanan | 50 |
| 7. Pengamatan mikroskop perbesaran 1000x..... | 50 |
| 8. Hasil Uji Aktivitas Enzim Lipase Isolat ADL 2 dengan Media MRSA..... | 50 |
| 9. Hasil Uji Aktivitas Enzim Lipase Isolat ATL dengan Media MRSA | 50 |
| 10. Hasil Uji Aktivitas Enzim Lipase Isolat ADL2 dengan Media <i>Starch Agar</i> | 50 |
| 11. Hasil Uji Aktivitas Enzim Lipase Isolat ATL dengan Media <i>Starch Agar</i> | 50 |
| 12. Hasil Uji Aktivitas Enzim Lipase Isolat ADL2 dengan Media <i>Skim Milk Agar</i> | 51 |
| 13. Hasil Uji Aktivitas Enzim Lipase Isolat ATL dengan Media <i>Skim Milk Agar</i> .. | 51 |
| 14. Hasil Uji Gas Isolat ADL2 Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 51 |
| 15. Hasil Uji Gas Isolat ATL Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan..... | 51 |
| 16. Hasil Uji Tetrad Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 52 |
| 17. Hasil Inkubasi pada Suhu 10°C Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan..... | 52 |
| 18. Hasil Inkubasi pada Suhu 45°C Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan..... | 52 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Tabel | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Koleksi Sampel | 34 |
| 2. Hasil Isolasi Bakteri Asam Laktat..... | 35 |
| 3. Hasil Isolasi Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 36 |
| 4. Hasil Uji Aktivitas Enzim Bakteri Asam Laktat Produk Perikanan | 48 |
| 5. Dokumentasi Penelitian | 50 |