

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	v
RINGKASAN	viii
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Kajian.....	4
1.4 Manfaat Kajian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Tentang Markisa Merah (<i>Passiflora edulis</i> Sims).....	5
2.1.1 Klasifikasi <i>Passiflora edulis</i> var. Sims	5
2.1.2 Deskripsi Markisa Merah (<i>Passiflora edulis</i> Sims.).....	5
2.2 Tinjauan Tentang Probiotik	7
2.2.1 Tinjauan Tentang Probiotik Multigalur	9
2.3 Tinjauan Tentang Karakteristik Probiotik	11
2.4 Tinjauan Tentang Fenol	12
2.4.1 Tinjauan Umum Tentang Fenol.....	12
2.4.2 Monografi Fenol	12
2.4.3 Koefisien Fenol.....	13

2.4.4 Toleransi Fenol sebagai Salah Satu Karakteristik Probiotik.....	14
2.5 Uraian Tentang Uji Toleransi Probiotik terhadap Fenol	18
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL	
3.1 Uraian Kerangka Konseptual.....	19
3.2 Kerangka Konseptual.....	20
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis Penelitian.....	21
4.2 Rancangan Proses <i>Review</i>	21
4.2.1 Rentang Tahun dan Jumlah Publikasi yang <i>Di-Review</i>	21
4.2.2 <i>Database</i> Sumber Pustaka	21
4.2.3 Metode Pencarian Sumber Pustaka.....	21
4.3 Kerangka Operasional.....	22
4.4 Analisis Data.....	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Uji Kompatibilitas Probiotik dari Buah Markisa Merah	23
5.2 Hasil Pengamatan Pertumbuhan Bakteri MM1, MM2, dan MM3.....	24
5.3 Uji Toleransi Probiotik Terhadap Fenol	27
5.3.1 Metode Angka Lempeng Total	28
5.3.2 Metode Densitas Optik	34
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	38
6.2 Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
II. 1 Galur bakteri hasil isolasi buah <i>Passiflora edulis</i> Sims.	7
V. 1 Absorbansi galur tunggal dan multigalur isolat markisa merah	24
V. 2 Pertumbuhan Probiotik pada media mengandung fenol 0,4%	28
V. 3 Pertumbuhan probiotik pada media mengandung fenol 0-0,5%	32
V. 4 OD probiotik pada media fenol 0,2%; 0,3%; 0,4%; dan 0,5%	34
V. 5 OD probiotik pada media fenol 0,3; 0,4; dan 0,5%	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2. 1. Buah, daun, dan bunga markisa merah	6
2. 2. Uji kompatibilitas.	11
2. 3. Struktur kimia Fenol (C ₆ H ₅ OH)	12
2. 4. Proses degradasi tirosin hingga menjadi fenol	15
2. 5. Pengaruh enzim terhadap proses degradasi tirosin menjadi fenol	16
3. 1. Kerangka konseptual	20
5. 1. Hasil uji kompatibilitas MM-1, MM-2, dan MM-3	23
5. 2. Kurva pertumbuhan bakteri MM-1, MM-2, MM-3, dan multigalurnya	25
5. 3. Kurva pertumbuhan <i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> , <i>L. acidophilus</i> , dan multigalurnya	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kerangka Operasional	52

DAFTAR SINGKATAN

BAL	= Bakteri Asam Laktat
CFU	= <i>Colony-Forming Unit</i>
OD	= <i>Optical Density</i>
ESBL	= <i>Extended Spectrum Beta Lactamases</i>
FAO	= <i>Food and Agriculture Organization</i>
g	= gram
Had	= <i>Hydroxyarylic acid decarboxylase</i>
IUPAC	= <i>International Union of Pure and Applied Chemistry</i>
KHM	= Konsentrasi Hambat Minimum
L	= Liter
<i>L. bulgaricus</i>	= <i>Lactobacillus bulgaricus</i>
<i>L. plantarum</i>	= <i>Lactobacillus plantarum</i>
<i>L. rhamnosus</i>	= <i>Lactobacillus rhamnosus</i>
mL	= mililiter
MRSA	= <i>Methicillin-resistant Staphylococcus aureus</i>
MRS	= <i>deMan Rogosa and Sharpe</i>
<i>P. edulis</i>	= <i>Passiflora edulis</i>
pH	= <i>Potential of Hydrogen</i>
Sp.	= Spesies
TPL	= <i>Tyrosine phenol-lyase</i>
Tyr	= Tirosin
TyrB	= <i>Tyrosine aminotransferase B</i>
WHO	= <i>World Health Organization</i>
μL	= mikroliter