

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iv
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	6
2.2 Produk Perikanan.....	8
2.2.1 Terasi .....	8
2.2.2 Ikan Peda .....	9
2.2.3 Ikan Asin.....	9

2.3 <i>Salmonella</i> .....	10
2.3.1 Klasifikasi Bakteri <i>Salmonella</i> .....	10
2.3.2 Morfologi Bakteri <i>Salmonella</i> .....	11
2.4 <i>Staphylococcus aureus</i> .....	12
2.5 <i>Escherichia coli</i> .....	13
2.6 Aktivitas Antibakteri.....	14
III KERANGKA KONSEPTUAL .....	17
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	17
3.2 Hipotesis Penelitian .....	21
IV METODOLOGI PENELITIAN .....	22
4.1 Tempat dan Waktu.....	22
4.2 Materi Penelitian.....	22
4.2.1 Peralatan Penelitian .....	22
4.2.2 Bahan Penelitian .....	22
4.3 Metode Penelitian .....	23
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	23
4.3.2. Prosedur Penelitian .....	23
1. Isolasi Bakteri Asam Laktat .....	23
2. Uji Aktivitas Antibakteri .....	24
3. Identifikasi genus Bakteri Asam Laktat .....	25
4.3.3 Parameter Pengamatan .....	26
4.3.4 Analisis Data.....	27
V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
5.1 Hasil.....	29
5.1.1 Isolasi.....	29
5.1.2 Uji aktivitas antibakteri .....	30
5.1.3 Karakterisasi isolat .....	32
5.2 Pembahasan .....	33
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	39

