

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
III. METODE PENELITIAN	12
1. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	12
1.1. Bahan	12
1.2. Prosedur	12
2. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Probiotik	13
2.1. Bahan	13
2.2. Prosedur	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
1. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	18
2. Seleksi Bakteri Asam Laktat sebagai Probiotik	22
V. KESIMPULAN DAN SARAN	31
DAFTAR PUSTAKA	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik isolat bakteri asam laktat yang diisolasi dari usus ikan Kerapu Macan	20
2. Diameter zona hambat dan aktivitas antivibrio dari isolat bakteri asam laktat	24
3. Nilai OD ($\lambda = 600 \text{ nm}$) rata-rata dari kultur cair isolat BAL pada kisaran pH berbeda	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hasil isolasi bakteri asam laktat pada medium GYP+CaCO ₃ menunjukkan zona jernih disekitar koloni bakteri	19
2. Zona jernih disekitar <i>paper disc</i> ditandai dengan garis hitam ditengah	23
3. Pertumbuhan isolat BAL pada konsentrasi <i>bile salts</i> berbeda. Isolat KSBu 13D tidak tumbuh pada semua konsentrasi <i>bile salts</i> yang diuji	27
4. Perkembangan logaritma jumlah <i>V. alginolyticus</i> (inokulasi awal 10 ³ cfu/ml) pada uji ko-kultur dengan konsentrasi awal BAL 10 ³ , 10 ⁵ dan 10 ⁷ cfu/ml selama 120 jam	29