

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
 BAB I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
 BAB II. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN	 4
2.1. Tujuan Penelitian	4
2.2. Manfaat Penelitian	4
 BAB III. TINJAUAN PUSTAKA	 5
3.1. Makanan Fermentasi	5
3.2. Tinjauan Umum Tentang Pekasam	8
3.3. Bakteri Probiotik	9
3.4. Teknik Identifikasi	12
3.4.1. Pewarnaan gram	12
3.4.2. Katalase	13
 BAB IV. METODA PENELITIAN	 15
4.1. Waktu dan Tempat Penelitian	15
4.2. Alat dan Bahan	15
4.3. Metode pengolahan sampel	15
4.3.1. Pengambilan Sampel Pekasam Ikan	15
4.3.2. Isolasi Bakteri Asam Laktat	15
4.3.3. Identifikasi Bakteri Asam laktat	16
4.3.3.1. Uji Pewarnaan Gram	16
4.3.3.2. Uji Katalase	17
4.3.3.3. Uji Motilitas	17

BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
5.1. Tinjauan Tentang Pekasam.....	18
5.2. Total Populasi Bakteri	22
5.3. Isolasi Bakteri Asam Laktat.....	23
5.4. Identifikasi Bakteri Asam Laktat.....	24
BAB IV. KESIMPULAN	26
DAFTAR PUSTAKA	27

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Total Populasi Bakteri Pada Berbagai Jenis Sampel Pekasam	22
Tabel 2. Hasil Uji Pewarnaan Gram, Motilitas dan Katalase.....	25

DAFTAR GAMBAR

Tabel	Halaman
Gambar 1. Perbedaan struktur dinding sel bakteri gram positif dan negatif.....	13
Gambar 2. Pekasam ikan dan pekasam tulang	18
Gambar 3-8. Skema cara pembuatan Pekasam Ikan dan Pekasam Tulang.....	19
Gambar 9. Total Plate Count sampel Ikan dan Tulang.....	23
Gambar 10. Koloni Bakteri pada medium MKS	23
Gambar 11. Bentuk Sel Bakteri.....	25