

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.1 Rumusan Masalah	2
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Fermentasi	3
2.2 Produk Fermentasi Lobak Putih Asin (<i>Rhapanus sativus</i> L.)	5
2.3 Bakteri Asam Laktat	7
2.4 Senyawa Antibakteri	9
2.4.1 Bakteriosin	10
2.4.2 Klasifikasi Bakteriosin.....	11
2.4.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Bakteriosin	11
2.4.4 Mekanisme Kerja Bakteriosin	12
BAB III	14
METODOLOGI	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Alat dan Bahan	14
3.3 Prosedur Kerja	15
3.3.1 Preparasi Sampel.....	15
3.3.2 Isolasi BAL dan Purifikasi.....	15
3.3.3 Uji Pewarnaan Gram.....	15
3.3.4 Uji Biokimia	15
3.3.5 Uji Fisiologis Bakteri Asam Laktat (Uji Suhu dan Kadar NaCl)	17
3.3.6 Uji Aktivitas Antibakteri Bakteriosin	17

BAB IV	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Preparasi Sampel dan Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Lobak Putih Asin (<i>Rhapanus sativus L.</i>)	19
4.2 Karakterisasi Isolat Bakteri Asam Laktat	22
4.2.1 Pewarnaan Gram.....	22
4.2.2 Uji Biokimia	25
4.2.2.1 Uji Katalase.....	24
4.2.2.2 Uji Motilitas.....	26
4.2.2.3 Uji Simon Sitrato	28
4.2.2.4 Uji Fermentasi Gula.....	28
4.2.2.5 Uji Oksidase	32
4.2.2.6 Uji Urea	33
4.2.2.7 Uji Indol.....	34
4.2.3 Uji Sifat Fisiologis.....	36
4.3 Hasil Identifikasi Isolat BAL	37
4.4 Uji Aktivitas Antibakteri Terhadap <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i>	39
SIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Simpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN GAMBAR	51