

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Sumber Bakteri Asam Laktat.....	8
Tabel 4.1	Hasil Pewarnaan Isolat Berdasarkan Susunan Sel.....	23
Tabel 4.2	Hasil Uji Katalase.....	25
Tabel 4.3	Hasil Uji Motilitas.....	26
Tabel 4.4	Hasil Uji Simon Sitrat.....	28
Tabel 4.5	Hasil Uji Fermentasi Gula.....	30
Tabel 4.6	Hasil Uji Oksidase.....	31
Tabel 4.7	Hasil Uji Urea.....	32
Tabel 4.8	Hasil Uji Indol.....	34
Tabel 4.9	Hasil Uji Fisiologis Suhu.....	34
Tabel 4.10	Hasil Uji Fisiologis NaCl	35
Tabel 4.11	Hasil Uji Biokimia dan Fisiologis Isolat Bakteri Asam Laktat.	35
Tabel 4.12	Hasil Pengukuran pH Terhadap Isolat Bakteri Asam Laktat...	38
Tabel 4.13	Perbandingan Aktivitas Antibakteri dari Isolat BAL Terhadap Bakteri Uji <i>Escherichia Coli</i> .....	40
Tabel 4.14	Perbandingan Aktivitas Antibakteri dari Isolat BAL Terhadap Bakteri Uji <i>Staphylococcus aureus</i> .....	40
Tabel 4.15	Kategori Daya Hambat Bakteri.....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Jalur fermentasi homofermentif dan heterofermentif bakteri asam laktat.....	4
Gambar 2.2	Lobak putih asin ( <i>Rhapanus sativus</i> L.).....	5
Gambar 2.3	Struktur vitamin A,B, dan Omega 3.....	6
Gambar 2.4	Mekanisme sintesis bakteriosin yang dihasilkan oleh BAL..	10
Gambar 2.5	Mekanisme aksi bakteriosin merusak membran sel bakteri target.....	12
Gambar 4.1	Preparasi sampel lobak putih asin.....	18
Gambar 4.2	Isolasi BAL dari lobak putih asin pada media MRSA+CaCO <sub>3</sub> .....	20
Gambar 4.3	Isolat murni BAL pada media MRSA.....	21
Gambar 4.4	Hasil pewarnaan Gram.....	22
Gambar 4.5	Mekanisme reaksi pewarnaan Gram.....	23
Gambar 4.6	Hasil uji katalase.....	25
Gambar 4.7	Hasil uji motilitas.....	26
Gambar 4.8	Mekanisme reaksi simon sitrat.....	27
Gambar 4.9	Hasil uji simon sitrat.....	28
Gambar 4.10	Persamaan reaksi laktosa menjasi asam laktat.....	29
sGambar 4.11	Hasil uji fermentasi gula.....	30
Gambar 4.12	Mekanisme uji oksidase.....	31
Gambar 4.13	Persamaan reaksi uji urea.....	32
Gambar 4.14	Hasil uji urea.....	32
Gambar 4.15	Hasil uji indol.....	33
Gambar 4.16	Mekanisme Reaksi Uji Indol.....	33
Gambar 4.17	Zona hambat isolat BAL terhadap bakteri <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i> .....	39