

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan penelitian	4
C. Manfaat penelitian	4
D. Kerangka Pikir.....	4
E. Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Daging	7
B. Pengawet Daging	8
C. Bakteri Asam Laktat	12
D. Tempoyak	14
E. Metode Pengukuran Daya Hambat	15
III. METODE KERJA	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	16
B. Alat dan Bahan Penelitian	16
C. Metode Penelitian	17
D. Analisis Data	18
E. Cara Kerja.....	18
1. Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Tempoyak.....	18
2. Peremajaan	18
3. Preparasi Sampel Daging	19
4. Uji Daya Hambat BAL dari Tempoyak	19
5. Penghitungan Luas Zona Hambat	20

6. Produksi Antibakteri	21
7. Uji Penghambatan Pertumbuhan Bakteri Daging	21
8. Uji Organoleptik Daging Sapi dan Ayam	22
9. Perhitungan Jumlah Total Mikroba.....	22
F. Diagram Alir	23

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. karakterisasi Secara Morfologi dan Fisiologi Isolat Bakteri Asam Laktat	24
B. Uji Daya Hambat Isolat Bakteri Asam Lakta dari Tempoyak	25
C. Penghambatan Pertumbuhan Bakteri Daging Sapi dan Ayam	28

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	35
B. Saran	36

DAFTAR PUSTAKA	37
-----------------------------	----

LAMPIRAN

Lampiran Tabel	43
Lampiran Gambar	47