

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Bakteri Asam Laktat (BAL)	4
2.1.1 Bakteri Gram Positif.....	5
2.1.2 Bakteri Endospora Negatif (tidak memiliki endospore).....	5
2.1.3 Bakteri Katalase Negatif.....	5
2.1.4 Bakteri Nonmotil.....	6
2.1.5 BAL Homofermentatif dan Heterofermentatif.....	6
2.1.6 BAL Tumbuh pada Suhu Optimum.....	6
2.1.7 BAL Tumbuh pada Kadar Garam (NaCl) Tertentu.....	7
2.2 Limbah Sayur	7
2.3 Fermentasi	8
2.4 Pewarnaan Gram	9
2.5 Ekstraksi DNA Kromosom	11
2.6 PCR (<i>Polymerase Chain Reaction</i>)	12
2.7 Elektroforesis Gel Agarosa	14
2.8 Sekuensing	15
2.1.8 Metode Dideoksi Sanger.....	15
2.1.9 Metode Maxam-Gilbert.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	19

3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	19
3.3	Prosedur	19
3.3.1	Preparasi Sampel.....	20
3.3.2	Fermentasi Bakteri Asam Laktat.....	20
3.3.3	Pembuatan Media MRSA dan NB	21
3.3.4	Isolasi Bakteri Asam Laktat.....	21
3.3.5	Pemurnian Isolat	21
3.3.6	Pewarnaan Gram	21
3.3.7	Ekstraksi DNA Kromosom.....	21
3.3.8	Pembuatan Gel Agarosa	22
3.3.9	Amplifikasi Fragmen 16s rRNA	22
3.3.10	Elektroforesis Gel Agarosa.....	22
3.3.11	Analisis Urutan Gen Fragmen 16s rRNA.....	23
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
4.1	Fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL)	24
4.2	Isolasi Bakteri Asam Laktat	26
4.3	Pewarnaan Gram	26
4.4	Ekstraksi DNA Kromosom	28
4.5	Amplifikasi Fragmen 16s rRNA	31
4.6	Analisis Urutan Gen Fragmen 16s rRNA	34
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1	Kesimpulan	38
5.2	Saran	38
	DAFTAR PUSTAKA	39
	SUBJEK INDEKS	43
	LAMPIRAN A	44
	LAMPIRAN B	48
	LAMPIRAN C	49
	LAMPIRAN D	50
	LAMPIRAN E	51
	LAMPIRAN F	52
	LAMPIRAN G	55