

Lampiran 1. Komposisi Bahan Dekke Naniura

Daging ikan mas ikan mas	: 500 g
Andaliman	: 7,5 gram
kemiri	: 60 gram
kunyit	: 45 gram
kencur	: 15 g
batang kecombrang	: 17 g
bawang merah	: 75 g
bawang putih	: 45 g
garam	: 10 g

Lampiran 2. Foto Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dan Asam Jungga (*Citrus jambhiri*)



A



B

Keterangan:

- A. Foto Ikan Mas (*Cyprinus carpio*)
- B. Foto Asam Jungga (*Citrus jambhiri*)

Lampiran 3. Foto Perlakuan Ikan Mas Pada Proses Pembuatan Dekke Naniura



A



B

Lampiran 3 (lanjutan)

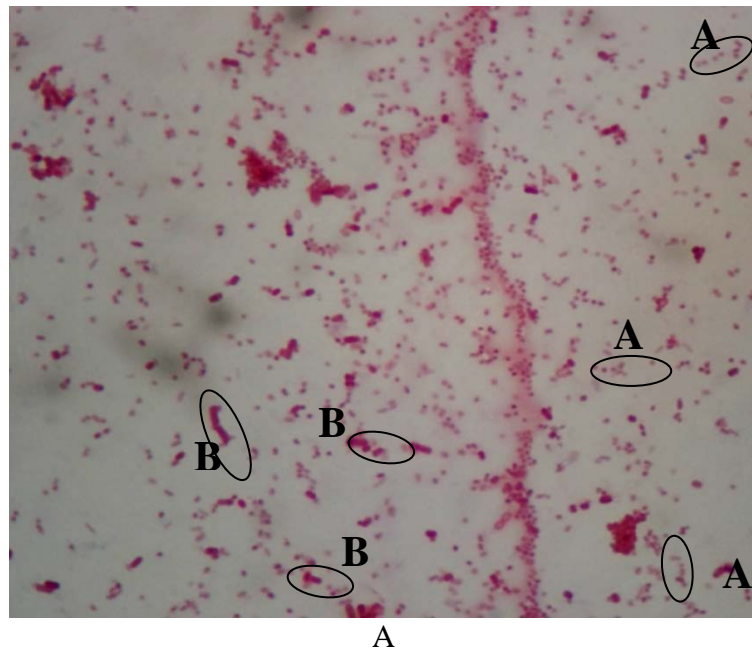


C

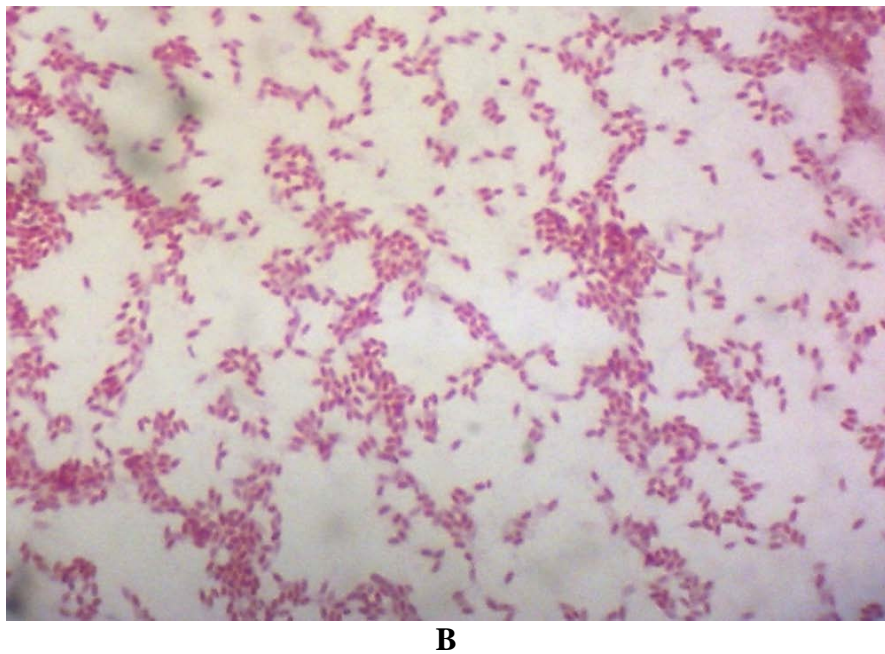
Keterangan:

- A. Ikan Mas sebelum penambahan larutan asam jingga dan bumbu
- B. Ikan Mas setelah penambahan larutan asam jingga pada pendiaman 3 jam
- C. Ikan Mas setelah penambahan larutan asam jingga dan bumbu pada pendiaman 3 jam (Dekke Naniura yang dapat dikonsumsi)

Lampiran 4. Foto Pewarnaan Bakteri

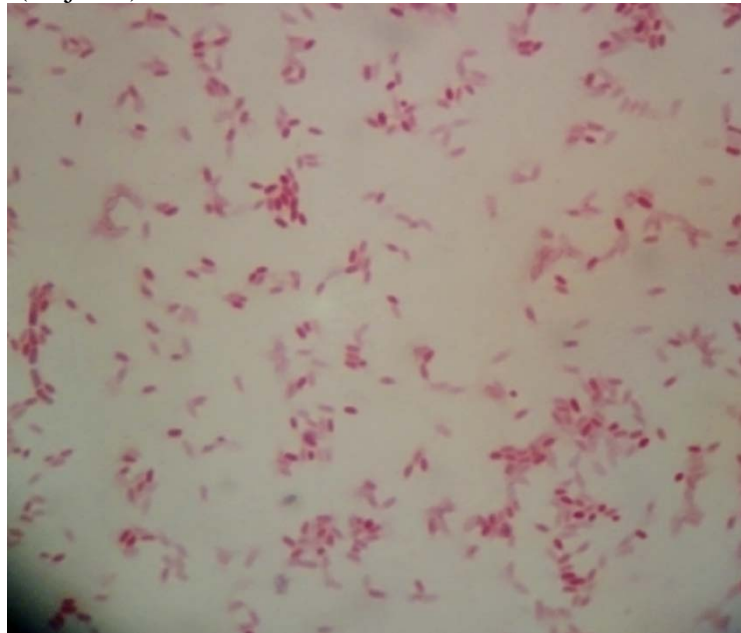


Keterangan Gambar A:
A. Streptococcus sp.
B. Lactobaccillus sp.

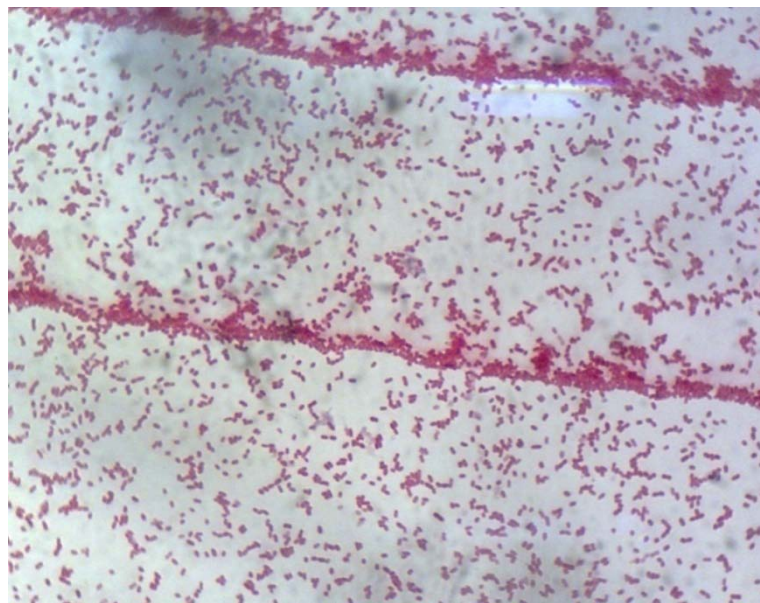


B

Lampiran 4 (lanjutan)



C



D

Keterangan:

- A. Hasil Pewarnaan Bakteri Pada Daging Ikan Mas
- B. Hasil Pewarnaan Bakteri Pada Daging Ikan Mas dengan Penambahan Larutan Asam Jungga pada pendiaman 3 jam
- C. Ikan Mas setelah penambahan larutan asam jungga dan bumbu pada pendiaman 3 jam (Dekke Naniura yang dapat dikonsumsi)
- D. Hasil Pewarnaan Bakteri Pada Minuman Prebiotik

Lampiran 5. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Daging Ikan Mas

Tabel 1. Angka Lempeng Total Daging Ikan Mas

No	Jumlah Koloni yang Tumbuh (cfu)			Rata-Rata (cfu)
	I	II	III	
1	38×10^4	36×10^4	40×10^4	38×10^4

Lampiran 6. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Daging Ikan Mas dengan Penambahan Larutan Asam Jungga

Tabel 2. Angka Lempeng Total Daging Ikan Mas dengan Penambahan Larutan Asam Jungga Pada Pendiaman 1 Jam

No	Konsentrasi Asam (b/v)	Jumlah Koloni yang Tumbuh			Rata-Rata
		I	II	III	
1	Kontrol	45 x10 ⁴	49 x10 ⁴	49 x10 ⁴	48 x10 ⁴
2	25%	42x10 ⁴	43x10 ⁴	43x10 ⁴	43x10 ⁴
3	50%	38x10 ⁴	39x10 ⁴	35x10 ⁴	37x10 ⁴
4	75%	35x10 ⁴	32x10 ⁴	34x10 ⁴	34x10 ⁴
5	100%	27x10 ⁴	28x10 ⁴	28x10 ⁴	28x10 ⁴

Tabel 3. Angka Lempeng Total Daging Ikan Mas dengan Penambahan Larutan Asam Jungga Pada Pendiaman 2 Jam

No	Konsentrasi Asam (b/v)	Jumlah Koloni yang Tumbuh			Rata-Rata
		I	II	III	
1	Kontrol	51 x10 ⁴	48 x10 ⁴	45 x10 ⁴	48 x10 ⁴
2	25%	40x10 ⁴	41x10 ⁴	41x10 ⁴	41x10 ⁴
3	50%	38x10 ⁴	35x10 ⁴	35x10 ⁴	36x10 ⁴
4	75%	32x10 ⁴	32x10 ⁴	33x10 ⁴	32x10 ⁴
5	100%	26x10 ⁴	23x10 ⁴	29x10 ⁴	26x10 ⁴

Tabel 4. Angka Lempeng Total Daging Ikan Mas dengan Penambahan Larutan Asam Jungga Pada Pendiaman 3 Jam

No	Konsentrasi Asam (b/v)	Jumlah Koloni yang Tumbuh			Rata-Rata
		I	II	III	
1	Kontrol	49 x10 ⁴	49 x10 ⁴	51 x10 ⁴	50 x10 ⁴
2	25%	32x10 ⁴	29x10 ⁴	35x10 ⁴	32x10 ⁴
3	50%	26x10 ⁴	24x10 ⁴	19x10 ⁴	23x10 ⁴
4	75%	24x10 ⁴	23x10 ⁴	19x10 ⁴	22x10 ⁴
5	100%	17x10 ⁴	13x10 ⁴	18x10 ⁴	16x10 ⁴

Lampiran 7. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Daging Dekke Naniura

Tabel 5. Angka Lempeng Total Dekke Naniura Pada Pendiaman 1 Jam

No	Konsentrasi Asam (b/v)	Jumlah Koloni yang Tumbuh			Rata-Rata
		I	II	III	
1	Kontrol	43x10 ⁴	45x10 ⁴	45x10 ⁴	44x10 ⁴
1	25%+B	28x10 ⁴	28x10 ⁴	34x10 ⁴	30x10 ⁴
2	50%+B	25x10 ⁴	23x10 ⁴	24x10 ⁴	24x10 ⁴
3	75%+B	18x10 ⁴	20x10 ⁴	13x10 ⁴	17x10 ⁴
4	100%+B	15x10 ⁴	10x10 ⁴	20x10 ⁴	15x10 ⁴

Tabel 6. Angka Lempeng Total Dekke Naniura Jungga Pada Pendiaman 2 Jam

No	Konsentrasi Asam (b/v)	Jumlah Koloni yang Tumbuh			Rata-Rata
		I	II	III	
1	Kontrol	44x10 ⁴	46x10 ⁴	48x10 ⁴	46x10 ⁴
1	25%+B	28x10 ⁴	28x10 ⁴	29x10 ⁴	28x10 ⁴
2	50%+B	28x10 ⁴	26x10 ⁴	27x10 ⁴	27x10 ⁴
3	75%+B	13x10 ⁴	12x10 ⁴	14x10 ⁴	13x10 ⁴
4	100%+B	10x10 ⁴	12x10 ⁴	8x10 ⁴	10x10 ⁴

Tabel 7. Angka Lempeng Total Dekke Naniura Pada Pendiaman 3 Jam

No	Konsentrasi Asam (b/v)	Jumlah Koloni yang Tumbuh			Rata-Rata
		I	II	III	
1	Kontrol	45x10 ⁴	49x10 ⁴	48x10 ⁴	47x10 ⁴
1	25%+B	16x10 ⁴	18x10 ⁴	14x10 ⁴	16x10 ⁴
2	50%+B	15x10 ⁴	11x10 ⁴	10x10 ⁴	13x10 ⁴
3	75%+B	11x10 ⁴	12x10 ⁴	10x10 ⁴	11x10 ⁴
4	100%+B	9x10 ⁴	10x10 ⁴	11x10 ⁴	10x10 ⁴

Lampiran 8. Foto Hasil Inkubasi Bakteri Daging Dekke Naniura pada Media MCB

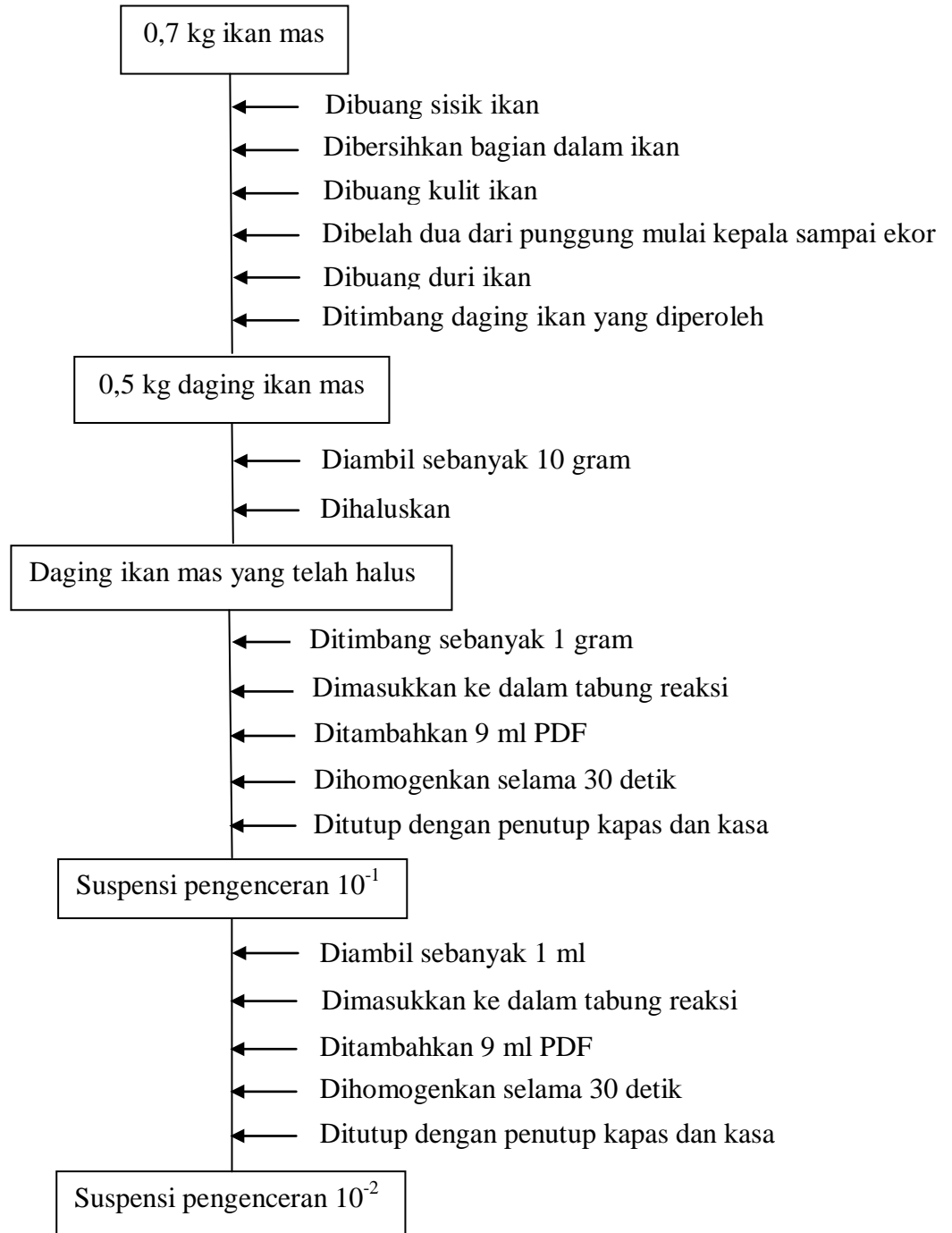
a. Warna Media Sebelum Inkubasi



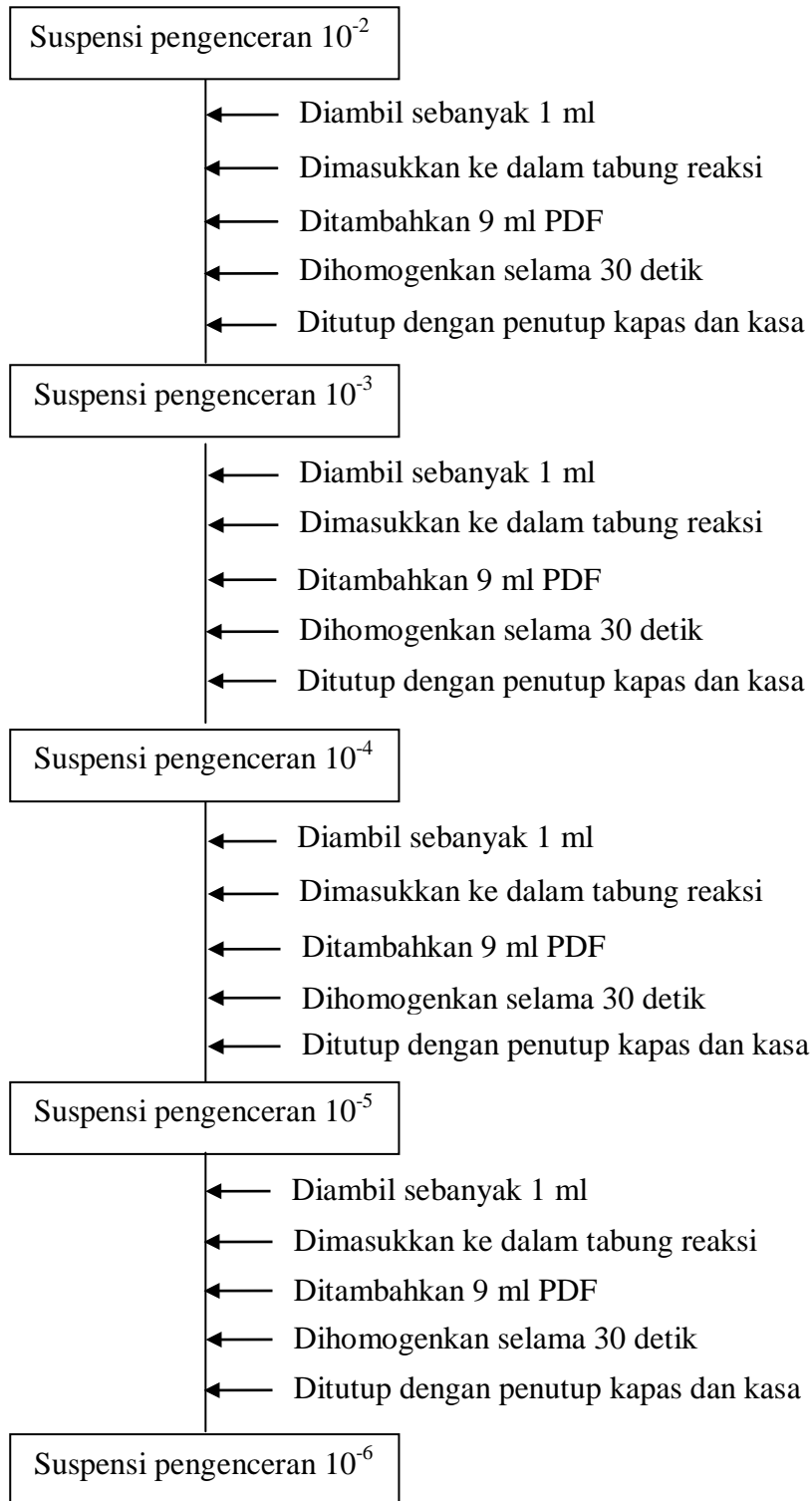
b. Warna Media Sesudah Inkubasi 24 Jam



Lampiran 9. Diagram Alir Angka lempeng Total Daging Ikan Mas

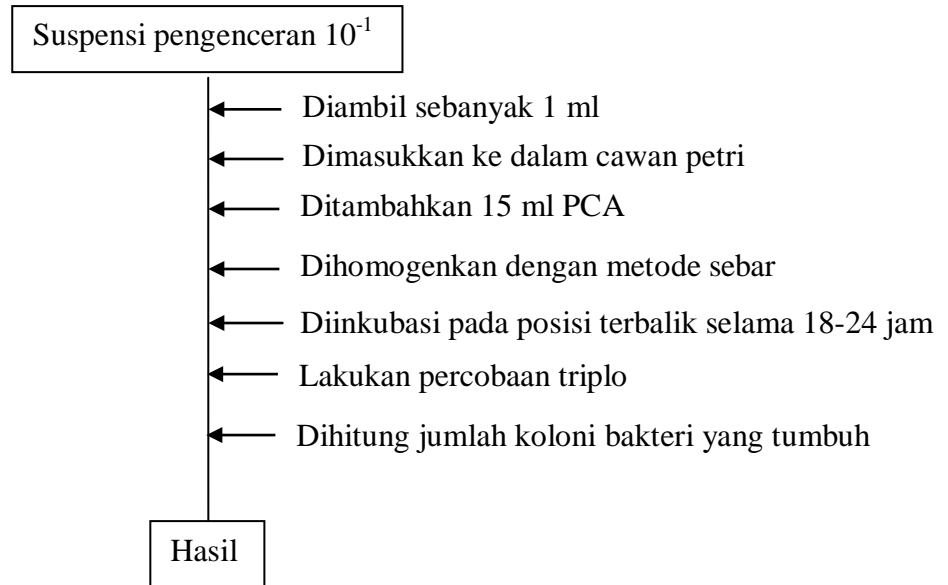


Lampiran 9 (lanjutan)



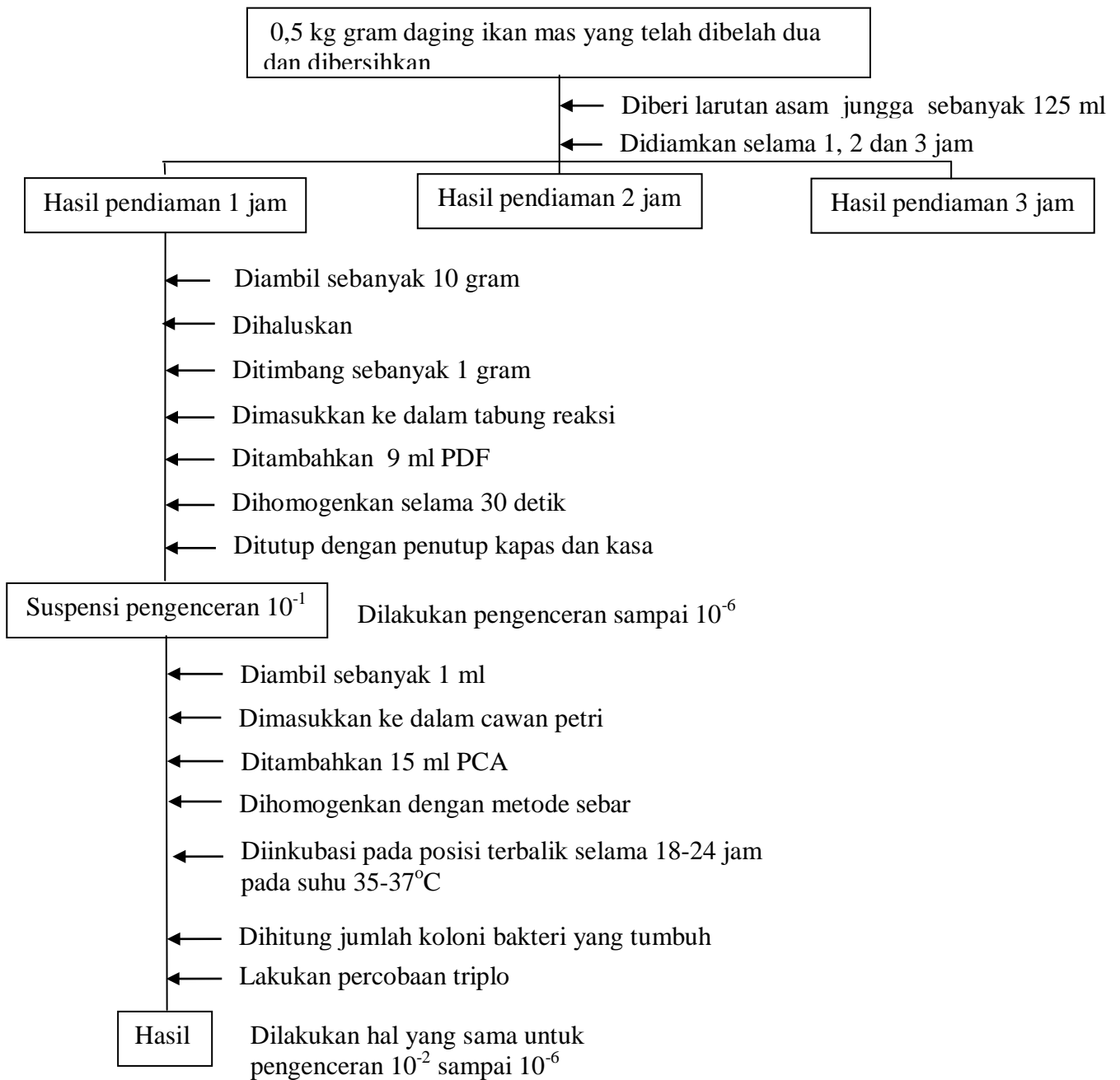
Dilakukan hal yang sama untuk pengenceran pada angka lempeng total daging ikan yang ditambahkan larutan asam jungga dan pada dekke naniura.

Lampiran 9 (lanjutan)



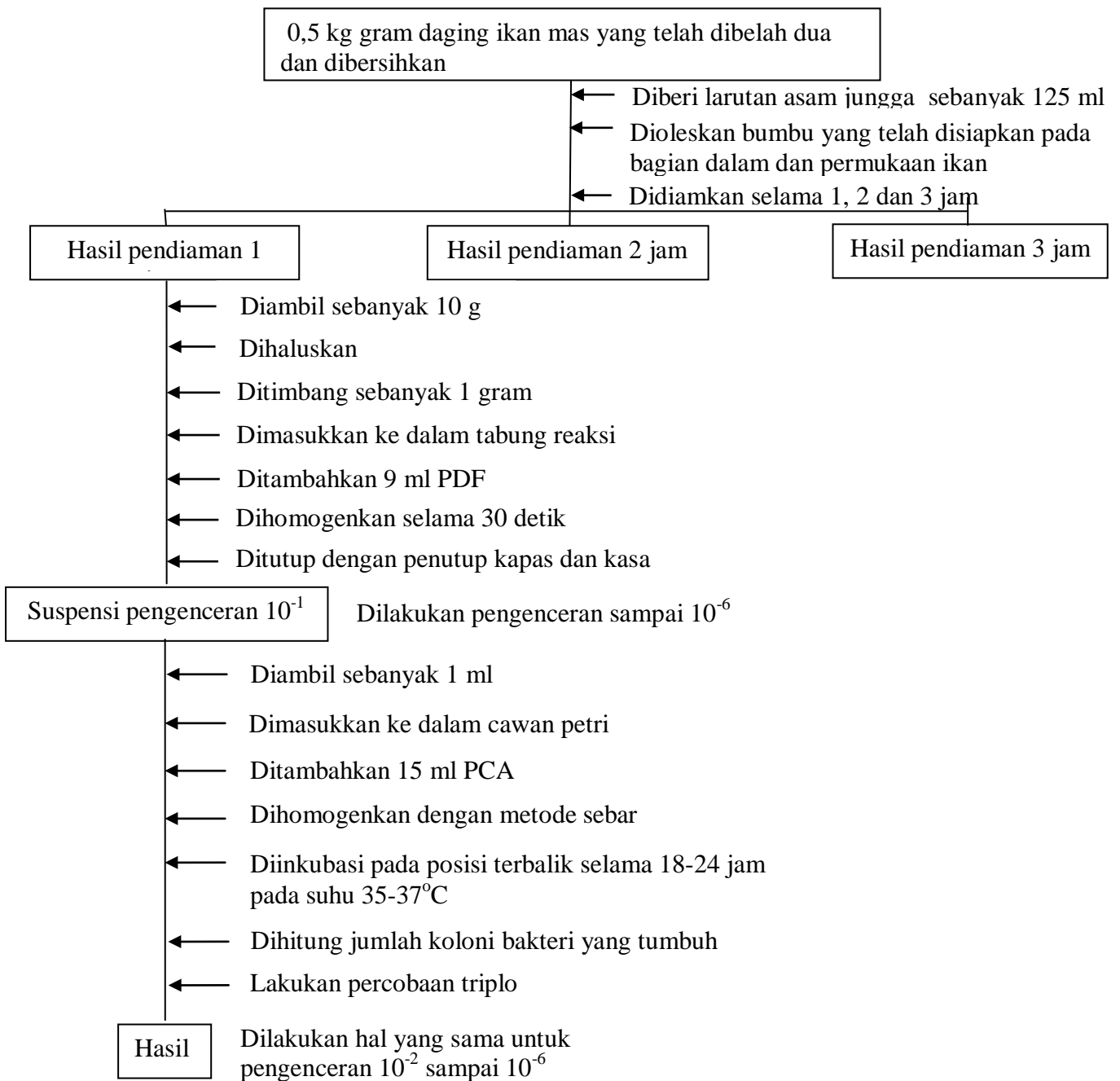
Lakukan hal yang sama untuk suspensi pengenceran 10^{-2} sampai 10^{-6}

Lampiran 10. Diagram Alir Angka Lempeng Total Daging Ikan dengan Penambahan Larutan Asam Jungga



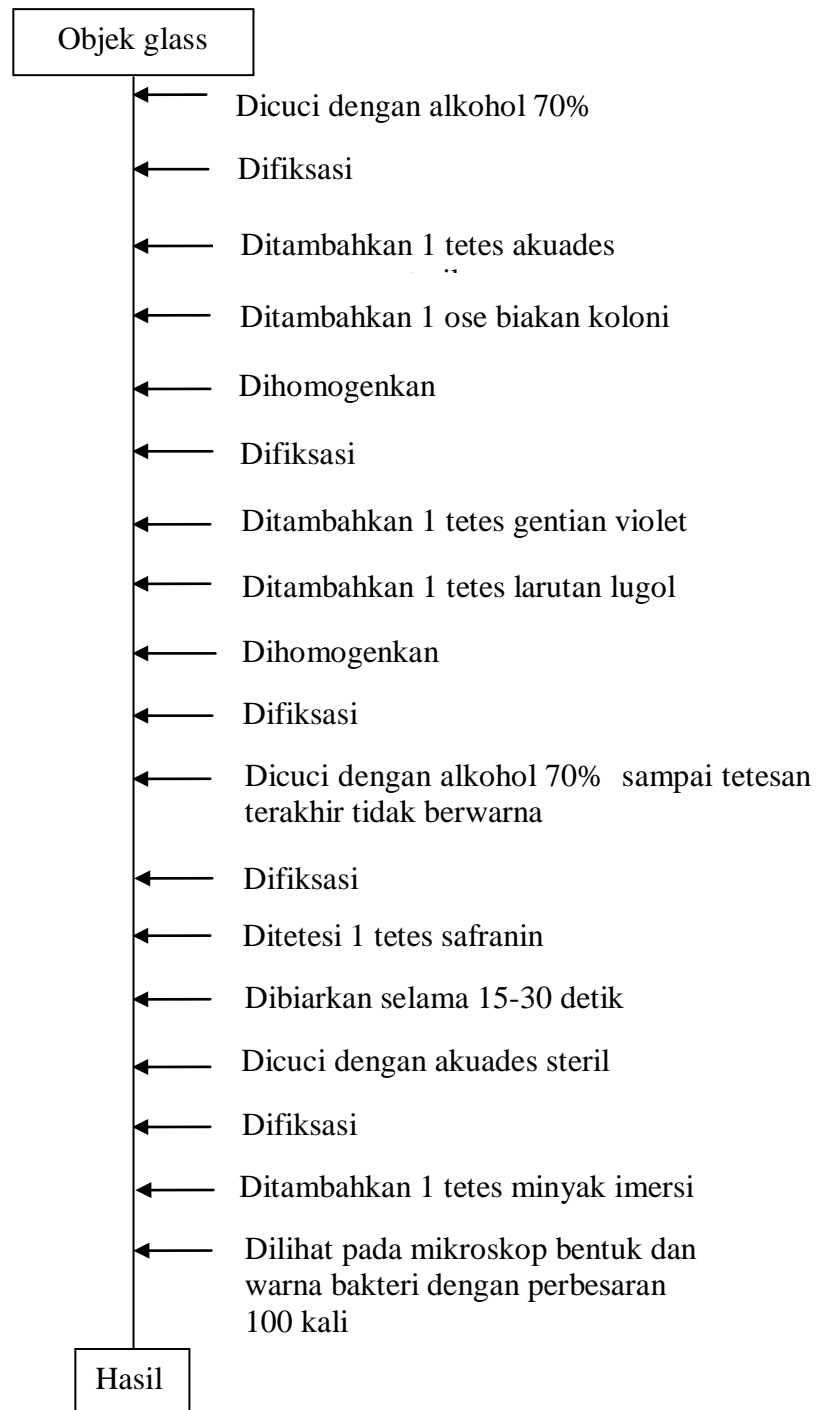
Dilakukan hal yang sama untuk daging ikan dengan penambahan larutan asam konsentrasi 50%, 75% dan 100% v/b.

Lampiran 11. Diagram Alir Angka Lempeng Total Dekke Naniura



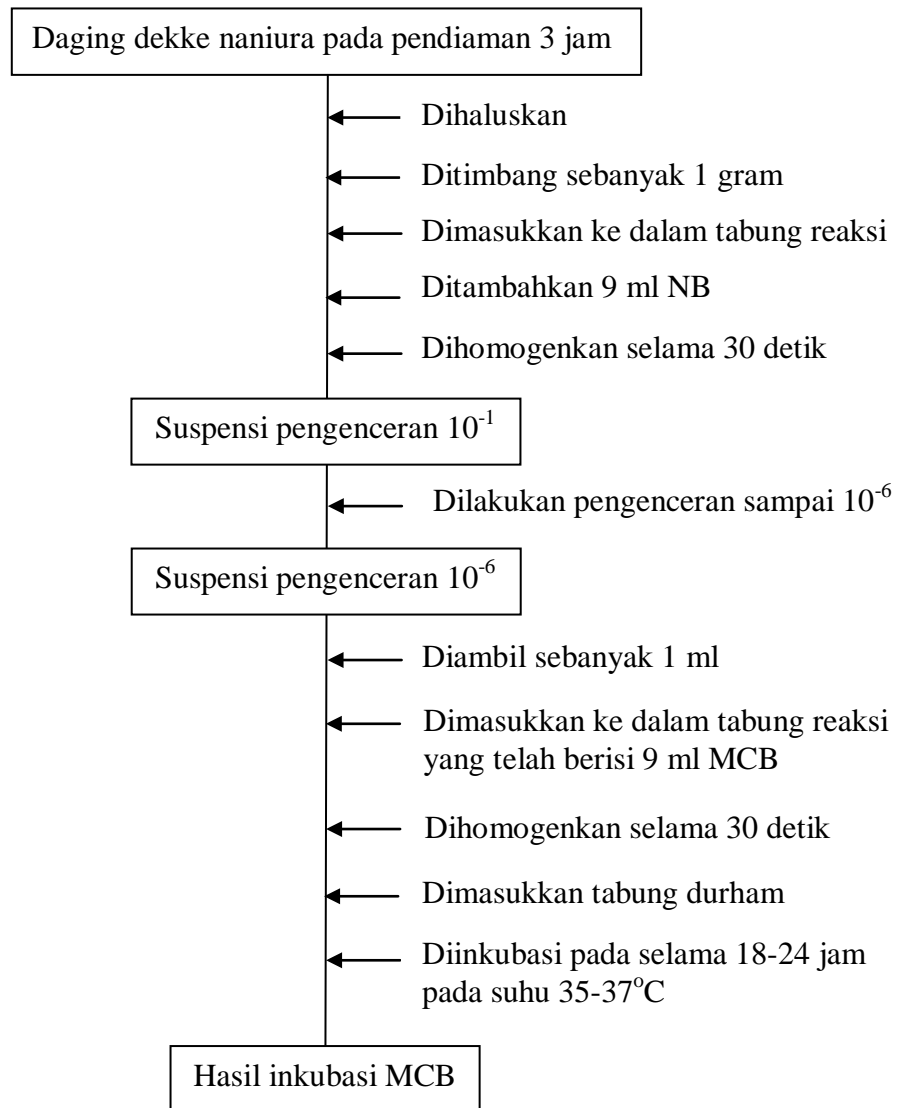
Dilakukan hal yang sama untuk penggunaan larutan asam dengan konsentrasi 50%, 75% dan 100%.

Lampiran 12. Diagram Alir Pengecatan Gram Bakteri Pada Daging Ikan Mas

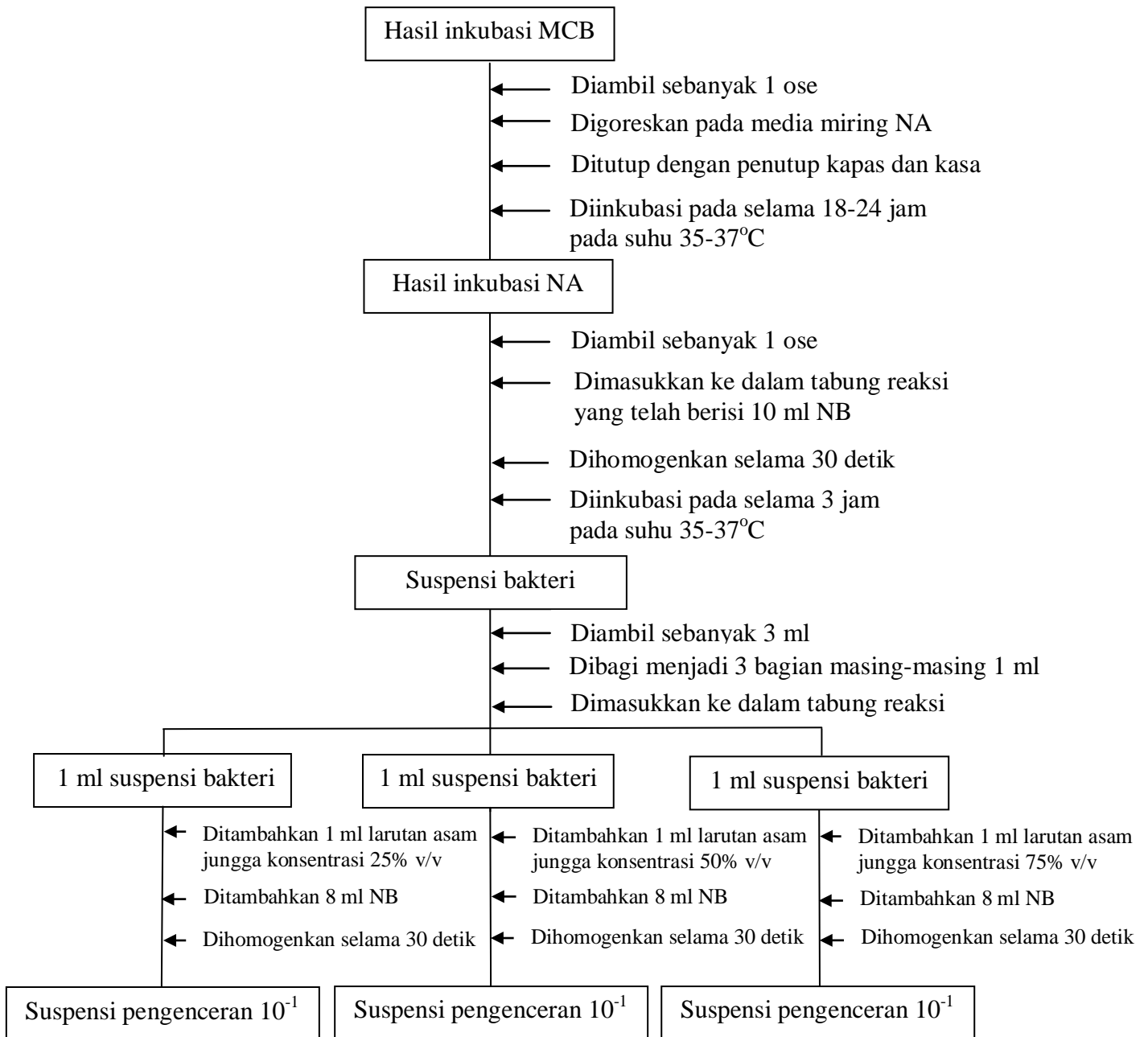


Lakukan pengecatan gram pada daging ikan yang ditambahkan asam dan pada dekke naniura dengan cara yang sama.

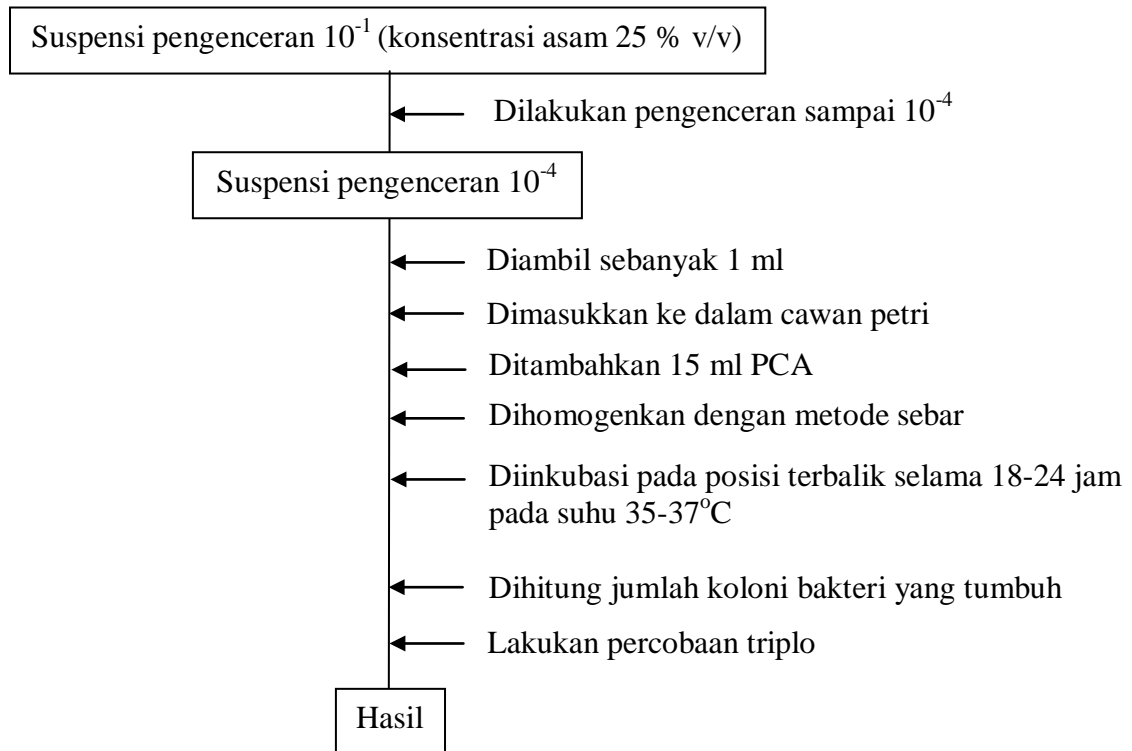
Lampiran 13. Diagram Alir Uji Biokimia Bakteri Daging Dekke Naniura



Lampiran 13 (lanjutan)



Lampiran 13 (lanjutan)



Dilakukan hal yang sama untuk pemberian larutan asam jingga dengan konsentrasi 50% dan 75% v/v. Lakukan percobaan blanko sebagai kontrol.

Lampiran 14. Bagan Alir Pembuatan Larutan Asam

